Oecon.
814 g/2
Haushaltungslexicon

Vollſtändiges und

Haußh

LEXI

Wo

Alle die beym Feld-Acker-

Wieſewachs, Holtzungen, Jägerey, Fiſcherey
Haußhalten vorkommende Sachen und Redens-

Sond

Derer Thiere und Kräut

Gebrauch, und Mißbrauch auf da

Daß man ſolches ſowohl in der Stadt, als
Haußhaltungen nützli

In Alphabetiſche

Mit ſonderbarem Fleiß zuſammen

Von einem

Œconomiſcher

Zweyte

Bam

Verlegts Martin Göbhard/ Uni

ď ſehr Nutzbares

altungs-

CON,

orinnen

Garten- und Wein-Bau/

n, Bierbrauen, Vieh-Zucht, und ſonſt bey dem
Arten nicht nur gründlich und deutlich beſchrieben/

dern auch

ter Eigenſchafft/ Natur/

as treulichſte unterſuchet werden;

s auf dem Lande bey allen groſſen und kleinen
lich gebrauchen kan/

Ordnung gebracht/

getragen, und in zwey Theil getheilet

s Liebhaber

Wiſſenſchafften.

er Theil.

BERG/

iverſitäts-Buchhändler/ Anno 1752.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

M.

Maas / iſt eine Vergleichung einer gewiſſen beſchränckten Länge / oder Menge mit einer anderen; daher das Maas zweyerl. iſt: Längen-Maas und Mengen-Maas. Unter den Längen-Maaſſen iſt das kleineſte der Zoll / oder Daumen. Zwölff Daumen / oder Zoll / machen einen Fuß / oder Werckſchuh. Zwey Werckſchuh machen eine Elle / wiewohl dieſes nicht an allen Ellen zutrifft: Sechs Fuß machen eine Klaffter / oder Faden: Zwölff Fuß gemeiniglich eine Ruthe / doch nicht überall. Die Weite / ſo auch zum Längen-Maas gehöret / wird bey uns durch Meilen gemeſſen / die wir hier 20000. Geometriſche Schuh lang machen / anderswo aber kürtzer / oder länger ſind. Das Mengen-Maas wird zu trocknen / oder flüßigen Sachen gebraucht. Zu den erſten gehöret vornehmlich der Scheffel / welcher allhier in vier Viertel / und dieſe wieder in vier Metzen getheilet werden. Vier und zwantzig Scheffel machen einen Wiſpel / und drey Wiſpel eine Laſt Getraydes. Die Maaſſe aber ſind unterſchiedlichen Benennungen und anderen Veränderungen unterworffen / nach dem Unterſcheid der Länder und Orte. Das gemeineſte Maas zu flüßi-

flůßigen Dingen iſt die Kanne oder Maas/ ſo ferner in zwey Nőſſel/ oder Seidel/ und dieſe noch in kleinere Mäßlein abgetheilet werden. Es ſind aber auch die Kannen unterſchiedlicher Gröſſe. Vier Kannen macheu ein Stůbchen; ſechzehn Stůbchen einen Eymer; zwey Eymer einen Ohmen; und ſechs Ohmen ein Fuder.

Made/ iſt ein kleiner Wurm/ welcher ſich gemeiniglich in todten Cörpern der Menſchen und Thiere/ auch in alten Käſen findet; daher die Meynung entſtanden/ daß dieſes Geſchmeiß aus der Fäulniß erzeiget werde. Es wollen aber einige aus der Erfahrung bewähren/ daß es gleich denen andern lebendigen Thieren aus ſeinem Saamen fortkomme/ und ſolche faule Cörper allein dienen die Brůth bequemer auszubringen.

Madratzen/ ſeynd ausgefüllte und durchnehete Polſter/ die man ſtatt der Feder-Bethen zu gebrauchen und darauf zu liegen pfleget. Sie haben ſonderlich des Sommers und bey groſſer Hitze ihren Nutzen/ und werden dahero zu Faul-Bethen und in den Garten-Häuſern zu den Ruhe-Stätten vielfältig gebraucht.

Magd/ iſt ein Dienſtbote/ weiblichen Geſchlechts/ welche bey einer Herrſchafft in Lohn und Brod tritt/ mit dem Geding/ daß ſie dagegen derſelben aufzuwarten/ und allerhand bey der Haußhaltung vorkommende und ihr anbefohlene Hauß- und Dienſt-Arbeit zu verrichten ſchuldig iſt. Nach ſolchen Verrichtungen nun/ ſo denenſelben anvertrauet ſind/können ſie in **Hauß-Mägde**/ oder **Vieh-Mägde** eingetheilet werden

den. Zu jenen rechnet man ſonderlich in den Städten diejenige / ſo unmittelbar der Herrſchafft im Hauſe / in der Küche / und bey den Kindern Dienſte thun / und ſind ſolche: Die **Ausgeberin** / oder **Beſchlieſſerin** / ſo auch an einigen Orten den Titul einer **Hauß-Jungfer** führet: dieſe iſt beſtellet / an vornehmen Orten / ſtatt der Frauen die Haußhaltung zu führen und zu verſehen / allerley Victualien einzukauffen / und in Beſchluß zu nehmen / dasjenige / was ſowohl vor den Herrſchafftlichen Tiſch / als vors Geſinde an Speiß und Tranck gehörig iſt / aus der Speiß-Kammer und dem Keller heraus zu geben / und der Herrſchafft von allen und jeden geziemenden Bericht und Rechenſchafft zu erſtatten. Die **Junge Magd** / ſo zu allerhand Hauß-Arbeiten / auſſer der Küche zum Waſchen / Kehren / Bohnen / Ausſchicken u. dergl. gebrauchet wird. Die **Köchin** / ſo in Speiſen zurichten / oder die **Küchen-Magd** / ſo dem Koch an die Hand gehen / und das Küchen-Geräthe ausſcheuren / Holtz und Waſſer in die Küche ſchaffen / und die eingekaufften Victualien nach Hauſe tragen muß. Die **Kinder-Magd** / oder **Muhme** / welche auf die Kinder im Hauſe gantz allein beſtellet iſt / ſelbige täglich zu warten zu reinigen u. zu waſchen / an- und auszuziehen / auch ſie in guter Zucht zu halten / und Acht zu geben / damit ſie nicht zu Schaden kommen. Auf dem Lande hat die **Hauß-Magd** das Feder-Vieh zu beſorgen / und zu fütern / vor das Geſinde zu kochen / das Milch-Gefäſſe und die Küchen-Geſchirr rein

zu halten und aufzuwaſchen / auszukehren / und wenn Zeit darzu vorhanden / mit denen Vieh-Mägden graſen zu gehen / und denenſelben melcken zu helffen ꝛc. Die **Vieh-Mägde** ſind über das Rind- Ziegen- Schwein- u. Feder-Vieh geſezet / ſolches zu beſchicken / zu warten und zu füttern. Bey groſſen Gütern / wo eine ſtarcke Vieh-Zucht iſt / hat man eine **Groſſe-Magd** / **Mittel-Magd** / und **Kleine-Magd** / welche die Kühe und Ziegen nebſt dem Gälte-Vieh füttern / melcken / austreiben und wieder einbinden / ſie fleiſſig mit friſcher Streu verſehen / und ihnen behörig ausmiſten / Gras und Kraut hohlen / Wetzen ſchräpffen / ihnen die Siede einbrennen / und andere dergleichen Arbeiten verrichten müſſen. Unter dieſen hat inſonderheit die Groſſe-Magd das Amt auf ſich / das Brod zu backen / auſſer dieſem aber in allen Verrichtungen die munterſte und erſte zu ſeyn. Wo viele Schweine vorhanden / iſt man einer beſondern Magd darzu benöthiget / ſo die **Schweine-Magd** genennet wird / und ein ſtarckes / fleißiges und arbeitſames Menſch ſeyn muß / damit ſie mit dieſem unbändigen Vieh gut zu rechte kommen möge. Uber alle dieſe iſt eine **Käſe-Mutter** / oder **Hofmeiſterin** / geſezet. Inſonderheit ſollen die Vieh-Mägde des groſſen und kleinen Viehes mit Fleiß warten / und daſſelbe getreulich verpflegen / auch mit dem Futter fürlegen und träncken ihre gewiſſe Zeit und Stunde ordentlich halten / die Melck-Kühe jedesmahl völlig ausmelcken / und ihnen nicht / nach Art liederlicher und verſchlaffener Mägde / die Helffte Milch

laſſen /

laſſen/ als wovon ſie nothwendig verſeigen müſſen. Sie ſollen auch die Stallung und Küh-Tröge/ oder Krippen/ ingleichen die Freß-Tröge des andern Viehes ſauber und reine halten/ ihnen alle Tage ausmiſten und friſch wieder unterſtreuen/ auch zuweilen denen Melck-kühen mit einer Striegel den Unflath abkratzen/ als welches ihnen ſehr wohl bekommt. Auch des Nachts ſollen ſie wache ſeyn und fleißig nach dem Vieh hören/ ob nicht irgend einem etwas mangle/ oder daß es kranck ſey/ und da ſie etwas ſpüren/ ungeſäumt aufſtehen und zuſehen/ auch befindenden Umſtänden nach der Hof-Meiſterin/ oder Käſe-Mutter/ oder auch der Herrſchafft/ ſo dieſelbe zugegen unverzüglich davon Nachricht geben/ damit zeitlich Rath geſchaffet werde. Sie ſollen gute Achtung auf das Feuer haben/ daſſelbige zu Nachts wohl verwahren/ mit dem Licht in den Ställen behutſam umgehen/ auch das Feuer-Zeug und Zunder wohl in Acht nehmen/ ſolches allezeit wohl bereit und fertig an ſeinem gewiſſen Ort haben/ damit/ ſo des Nachts ungefähr etwas vorfället/ man daſſelbe bey der Hand habe/ und geſchwind ein Licht anſchlagen könne. Sie ſollen nicht nur ſich ſelbſten fein ſauber und rein halten/ ſonderlich/ wenn ſie mit der Speiſe und dem Milchweſen umgehen/ ſondern auch die Melck-Gelten/ Milch-Kannen/ Milch-Aeſche/ Milch-Faſſe/ Seih-Tücher/ Rahm-Töpffe Butter-Faſſe/ Quarck-Säcke/ Käſe-Näpffe ꝛc. ingleichen die Schüſſeln/ Töpffe/ und anders Küchen-Geſchirr ſauber waſchen und ſcheuren/ auch alles und jedes in

in ſeiner richtigen Ordnung halten ꝛc. Endlich ſollen auch die Kinder-Mägde und Kinder-Wärterinnen fleißig und ſorgfältig mit denen Kindern umgehen / dieſelben lieben / unverdroſſen reinigen und ſaubern / nicht anfahren / anſchnautzen / ihnen fluchen / ſie ſchlagen / ſtoſſen / oder werffen / ſondern vernünfftig und beſcheidentlich anweiſen und ſtraffen / ſo / daß in allem mehr Liebe / als Feindſeelig- oder Wiederwärtigkeit gegen die Kinder Vieh-Mägde halber zu mercken / daß eine Magd / wenn ſie nur auf die Kühe allein beſtellet / derſelben füglich acht / ſchwerlich aber biß zehen Stücken abwarten könne ; wenn ſie aber zu andern Haußhaltungs-Verrichtungen gebrauchet wird / und ſonderlich das Graß weit holen muß / hat ſie mit fünff Stücken genug zu ſchaffen.

Magen / liegt unter dem Zwerch-Fell / lincker Seite / und wird abgetheilet in die Höle und zwey Mund-Löcher / unter welchen das obere / oder vielmehr lincke / oder Magen-Mund genennet wird / weil dadurch die Speiſen aus dem Mund in den Magen kommen ; das untere / oder rechte Mund-Loch wird der Pförtner genennet / weil durch daſſelbe / als eine Pforte / die nunmehro gekochte und gedauete Speiſe in die anhangenden Därme ausgelaſſen wird. Bey geſunden und mäßigen Leuten iſt der Magen von innen voll Runtzeln / die ſich aber bey Krancken / auch bey ſtarcken Freſſern und Säuffern durch das Ausdehnem verlieren. Im übrigen iſt er mit nöthigen Gefäſſen an Schlag- Blut- Spann- und

Waſſer-

Waſſer-Adern gehörig verſehen. Seine Verrichtung iſt unter andern auch dieſe / daß er den Dauungs-Safft vom Geblüte abſondere / und daß er durch ſeine Empfindlichkeit den Cörper ſeiner Erhaltung erinnere.

Magen-Schwachheit der Pferde/ rühret entweder von natürlicher Abnehmung der Kräffte/ und dadurch verurſachter böſer Dauung/ oderaber daher/ wenn durch zu viel Einnehmung des Futters und Trancks/ oder aber durch überflüßige Feuchtigkeit / die Dauung verhindert wird/ daß die Speiſe nicht recht kan gekocht/ und zu Stärckung und Ernährung der leiblichen Kräffte behörig ausgetheilet werden / ſondern nur rohe durchgehet / wie ſie eingefreſſen worden / davon der Leib keine Krafft/ noch Nahrung haben kan. Oder ſie kommet daher / wenn ſich die verderbten Feuchtigkeiten in die Haut des Magens/ gleichwie in einen Schwamm/ einziehen/ und ſeine Krafft ſchwächen. Die Zeichen aber dieſer Schwächung ſind / wenn die Pferde viel freſſen und doch nicht erſättiget werden/ welches dabey abzunehmen/ daß ſie alles benagen / und immer noch mehr freſſen wollen / gleichwohl aber abnehmen und ſchmal werden / daß man ihnen die Rippen vor Magerkeit ſehen kan. Dieſem Ubel zeitlich zu begegnen/ nimm Meerrettig / ſchneid ihn Scheibenweiſe / dörr ihn wohl und gut in einem Ofen/ doch bey gelinder Wärme / ſtoſſe ihn zu Pulver/ und gieb ihn dem Pferde im Futter ; du ſollt ihm aber vorhero Fœnum græcum, welches 4. Tage im Wein gebeitzet worden/ füttern/ hernach den Meerret-

tig und geſtoſſenen Knoblauch zum dritten Theil unter das Futter mengen und alſo freſſen laſſen. Man kan ihm auch am Halß an beyden Seiten ingleichen die beyden Spor-Adern ſchlagen / und ihme das Blut nebſt gedachten Pulver und Knoblauch geben.

Magen-Wurm / iſt ein rother Wurm / der gleichen bißweilen denen Pferden im Magen wachſen / und in denſelben ſowohl als in denen Gedärmen ſich hart anhängen und einbeiſſen / auch gleich denen Eigeln im Waſſer / das Blut in ſich ſaugen / biß ſie deſſen ſatt und genug haben / oder durch Artzney-Mittel getödtet / und mit dem Koth ausgeführet werden; die noch leben / bleiben gemeiniglich in dem Hintern des Pferdes hängen / und ſehen röthlicht / oder braun / nachdem ſie in den Därmen im Durchgang Nahrung finden / haben wie die groſſen Holtz-Würme harte / ſchwartze Mäuler / und ſehen aus / als wenn ſie Hörner wären. Etliche nennen ſie / ihrer Geſtalt und Eigenſchafft nach / Engerlinge / weil ſie denen Engerlingen / welche zur Winterszeit denen Hirſchen in der Haut ſtecken / oder im Frühling in groſſer Menge über dem Schlund im Kopff gefunden werden / ziemlich gleichartig ſind. Ein Pferd / ſo mit dieſen Magen-Würmen geplagt iſt / wird gemeiniglich mager / ſchlägt mit den hintern Füſſen an den Bauch / als wenn es die Fliegen biſſen / reibet und wältzet ſich / krümmet ſich und ſiehet in die Seite / da es den Schmertzen empfindet. Weilen auch einem ſolchen Roß die Zunge hart und runtzlicht wird / ſo reibe ihm ſol-

che wohl mit Eßig und Salz; wollen die Runzeln nicht vergehen / noch die Zunge weich werden/ ſo hats die Würme; vergehen aber die Runzeln / und die Zunge wird weich / ſo hat ſichs verfangen / wornach man ſich alſobald richten kan. Dieſe Würmer nun auszutreiben / ſiedet einen guten Theil Rocken-Korn und Salz / oder geſtoſſenen Schwefel in Waſſer / und gebets ihm zu trincken. Oder nehmet guten Eßig / geſtoſſenen Knoblauch und Menſchen-koth / rühret es wohl unter einander und gieſſets dem Pferd ein. Oder: Nehmet Teuffels-Dreck einer Haſel-Nuß groß / Ofen Ruß / Salz / klein geſtoſſene kreide / jedes ſo viel als ein Hüner-Ey / und ſo viel Weiß-Wurtzel klein geſchnitten und geſtoſſen / thut es zuſammen in ein Nöſſel / oder halbes Maaß guten Wein-Eßig / laſſet dem Pferd auf den Abend kein Futter geben / und gieſſet ihm des Morgens dieſen Tranck ein / doch gebet ihme denſelben Tag nicht mehr zu trincken. Oder nehmet alten rothen Wein eine Kanne / gepulvert Hirſch-Horn zwey Loth / des beſten Theriacs und Wurm-Saamen / jedes ein Loth / ein Quintlein Nieß-Wurz / und zwanzig Stück Lorbeern; thut dieſe Stücken zu ſammen in den Wein / laſſet es einmahl aufkochen / und gieſſets ſodenn dem Pferd in warmen Bier ein / ſo treibet es die Würme von dem Roß / daß keiner mehr bey ihm bleibet. Dieſen Würmern kan man bey Zeiten vorkommen / wenn man die Pferde fleißig wartet / mit gutem Haber / Heu und Stroh füttert / und mit reinem / friſchen Waſſer träncket; ingleichen / wenn

man ihnen alle Monat einmahl Saltz mit gepülverten langen Pfeffer und Entian vermenget/ zu eſſen giebet. Denn dieſes läſſet die Würmer nicht wachſen/ und wenn ſie ſchon gewachſen ſind/ ſo vertreibet es ſie doch bald wieder.

Magen-Wurtzel ſiehe Zehr-Wurtzel.

Mager/ iſt eine Baum-Kranckheit/ welcher unter allen Bäumen keiner ſo ſehr als der Apffel-Baum unterworffen iſt; denn wenn derſelbe zu viel Nahrung hat/ ſo bekommt er alsdenn überflüßig Safft/ und wenn dieſer etwan an einem Ort erſtickt/ ſo wachſen Würmer daraus/ daher es einige den Wurm nennen/ wiewohl der Wurm/ der ſich vornehmlich an den Birn-Bäumen äuſſert/ bey weitem nicht ſo ſehr um ſich frißt als der Mager an den Aepffel-Bäumen. Denſelben nun zu verhüten/ ſoll man auf keinen Stamm pfropffen/ der ſchwartz um das Marck iſt/ oder/ falls dergleichen ſchon eingewurtzelt/ und man ſolchen nicht gerne auf die Seiten ſchaffen wolte/ wenigſtens nach ſolcher Gattung Pfropff-Reiſern trachten/ die dem Mager nicht unterworffen ſind/ durch dieſes Mittel demſelben hernach deſto beſſer zu begegnen und abzuhelffen. Hernach verurſachet auch der allzu geile Boden mit ſeiner überflüßigen Nahrung ſolchen Zufall; denſelben zu verhüten/ ſollen in dergleichen Grund keine Aepffel-Bäume geſetzet werden; wofern man aber die ſchon allda gepflantzte ſtehen laſſen/ und aber dem Mager nichts deſto weniger ſo weit möglich abwehren wolte/ ſoll man das Schrepffen fleißig brauchen/ denn dadurch bekommt der über-

flüßige

flüßige Safft Lufft / daß er nicht erſtickt/ und alſo keine Würmer darinnen wachſen können. Iſt aber der Mager ſchon ausbrüchig worden / muß derſelbe ſäuberlich / biß auf das geſunde / ausgehauen / verſtrichen / und hiernächſt mit dem Schrepffen zu rechter Zeit fortgefahren werden; als welches unter allen Mitteln das beſte iſt/ wordurch manchem Baum / der ſonſt endlich verderben müſte / geholffen werden kan.

Magnet-Stein / iſt ein harter / nicht ſonderlich ſchwerer Stein / wird an unterſchiedlichen Orten / jedoch auch von unterſchiedlicher Krafft und Würckung gefunden / wie er denn unter andern auch an der Böhmiſchen Gränze / und Schwartzenberg/ zu finden / auch in unſerm Ertz-Gebürge bekannt genug iſt. Ein guter Magnet muß grau / ſchwärtzlich / dabey auch roth ausſehen / und damit er etwas zu zehren habe/ ſtäts in Eiſenfeilig liegen. Die Kräffte des Magnets beſtehen nicht in ſeiner Gröſſe / ſondern in gewiſſen Adern; darum er auch nicht nach der Gröſſe / ſondern nach der Tugend geſchätzet wird. Der Gebrauch des Magnets / nachdem ſeine Tugend den Nordſtern zu zeigen bekannt worden / iſt unſchätzbar / maſſen allein durch dieſes Mittel die Fahrten über das weite Meer angeſtellet / und ſo viel neue Länder haben entdeckt werden können. In der Artzeney hat der Magnet / wie der Blutſtein/ eine ziehende und austrocknende Würckung/ und wird nur äuſſerlich gebraucht; in dem Magnet-Pflaſter/ ſo für das Zipperlein dienen ſoll / wird

wird er vergeblich angewendet / weil er zerſtoſſen keine anziehende Krafft mehr hat.

Magſame / ſiehe **Mohn.**

Mähder/heiſſet derjenige/ der das Gras von denen Wieſen/ und den Haber/ oder andere Früchte / von dem Acker mit der Senſe / gegen ein gewiſſes Lohn abhauet. An manchen Orten kriegen die Mähder des Tages zweymahl zu eſſen und ein geringes Tage-Lohn / von etwan zweyen/ oder dritthalben guten Groſchen / oder es wird ihnen das Tage-Lohn ſtärcker gemacht / hingegen fällt das Eſſen hinweg / und die Mähder müſſen ſich ſelber verköſtigen.

Mähdig / ſagt man von den Wieſen / wenn ſie gut Gras und Heumachen geben / und zwar heiſſen ſelbige **ein- zwey- oder gar dreymädig**/ wenn nemlich das Gras davon des Jahres ſo vielmahl abgehauen werden kan/ wiewohl die von der letzten Art nicht ſo häuffig anzutreffen.

Mähne / heiſſen die langen Haare/ welche oben auf dem Hals eines Pferdes ſitzen/ und demſelben zur Zierde dienen. Die Mähne an einem Pferde ſoll weder zu dick / noch zu dünn / auch nicht zu kurtz ſeyn ; wenn ſie biß auf das Schulter-Blatt reichet / ſo iſt ſie lang genug/ iſt ſie aber länger / ſo iſt es deſto ſchöner. An edlen und koſtbaren Haupt-Pferden ſollen die Haare an der Mähne nicht hart und krauß / ſondern lang und zart ſeyn/ weil grobe Haare ein gleiches Temperament anzeigen / da hingegen ſtarcke/ krauſe und ſpitzige Haare an Kleppern und arbeitſamen Roſ-[...]ohl paſſiren mögen / weil ſie eine Anzeig ihrer

rer ſtarcken und dauerhafften Natur ſind. Etliche Pferde haben in der Mähne Jüdgens-Zöpffe/ dergleichen ſonderlich bey denen Polniſchen und Ungariſchen gefunden werden; denen ſoll man rohes / friſches/ oder dürres Igels-Fleiſch zu freſſen geben/ und die Haare mit Igels-Fette ſchmieren. Die Stall-Knechte müſſen angewieſen werden/ allezeit / ehe ſie anfangen die Mähnen derer ihnen zur Wartung anbefohlenen Pferde auszukämmen / vorhero die verwirrten Haare mit denen Fingern aus einander zu richten hernach die Mähnen im Kämmen von einer Seiten auf die andere zu werffen / das kämmen ſelbſten aber mit einem trocknen Kamm zu verrichten/ denn obwol einige in denen Gedancken ſtehen / daß / wenn der Kamm vorhero genetzt würde / die Haare deſto heftiger wachſen müſten / ſo irren doch dieſelben hierinnen gar ſehr / dann das Waſſer macht nur die Haare hart und ungeſchlacht / ſondern es legt ſich auch der Staub nur deſto feſter in die Haare.

Mahl-Baum/ oder **Marck- und Gräntz-Baum**/ iſt ein ſtarcker Baum/ welcher vornehmlich in denen Wäldern und Wieſen zum Mahl / oder Marckung dienet. Hierzu werden inſonderheit die Eichen und Linden genommen/ weil ſie nicht allein in denen Winden und Wettern/ſondern auch ſonſten vor der Fäule ſehr dauerhafftig ſind.

Mahl-Pfahl / iſt ein eichener Pfahl / dergleichen an etlichen Orten/ abſonderlich wo man die Steine nicht füglich haben kan/ zu einem Mahle geſchlagen / und entweder mit eingebran-

ten Wappen/ Nahmen/ oder anderm Zeichen bemercket. Solche Pfähle haben gleiche Krafft/ wie die Mahl- oder Marck-Steine.

Mahl-Stein/ Marck-Stein/ Gräntz-Stein / iſt ein Stein/ welcher zu einem gewiſſen Zeichen im Felde geſetzet / und nach deſſen verſchiedener Bedeutung zubenahmet wird. Insgemein werden die **Mahl-Steine** zu Ausmarckung der Güter/ Flüſſe und Weiten gebraucht/ und an manchen Orten auch **Marck-Steine** und **Weich-Bild** benahmſet; inſonderheit aber hat man der Mahl-Steine zwölfferley Gattungen/ als 1.) **Bann-Steine** / welche Zwing- und Bann/ oder die hohe Obrigkeit ſcheiden/ dahero man ſie auch **Obrigkeit-Steine** nennet: Etliche Orten heiſſet man ſie auch **Land-Steine**/ **Land-Gräntzen**/ und **Land-Marcken**/ dahero ſie denn gemeiniglich das Wappen ihrer Herrſchafft mit ſich führen: und wo man an denen Gräntzen keine Steine ſetzet/ ſondern Gräben aufwirfft/ und dicke ſtarcke Haage/ ziehet/ werden ſolche **Lang-Gräben** und **Land-Wehren** genennet. 2.) **Geleit-Steine**/ welche daß **Geleite** und die geleitliche Obrigkeit bemercken/ angeſehen auch in einem fremden Gebiete die Geleitungs-Gerechtigkeit exerciret werden kan. 3.) **Freyungs-Steine**/welche ſonderbare Freyheiten/ deren man ſich in einem gewiſſen Bezirck gebrauchen kan/ bedeuten. 4.) **Forſt-Steine**/ ſo die forſtliche Obrigkeit und das Jagen unterſcheiden/ heiſſen auch 5.) **Jagd-Steine**/ wiewohl die **Forſt-Steine** etwas mehrers auf ſich

haben

haben. 6.) **Marckungs-Steine** / ſo einer Stadt oder Dorffs / Zwing und Bann / die man Marckung nennet/ abſondern. 7.) **Zehend-Steine**/ die den Zehenden und das Zeyend-Recht ausweiſen. 8.) **Weid-Steine**/ welche den Vieh-Trieb und Weid-Gerechtſame bedeuten / ſo auch **Tratt-Steine** genennet werden. 9.) **Güter-Steine**/ ſo Gärten/ Äcker/ Felder / Wieſen / Weinberge / Wälder und andere liegende Güter von einander abſondern / ſo auch **Scheide-Steine** heiſſen. 10.) **Weg-Steine**/ ſo die Weite der Straſſen und Wege verzielen. 11.) **Waſſer-Steine**/ welche die Flüſſe// Bäche und Fiſch-Waſſer untermarcken. 12.) **Loch-Steine** / die in denen Berg-Wercken die Fund/ und Erz-Gruben mit ihren Maaſen und Wehr-Zielen unterſcheden/ ſo auch **Schnur-Steine**/ genennet werden / weil man die Gruben und Gänge mit angeſchlagenen Schnüren marckſcheidet und verſteinet. Unter denen Marck-Steinen giebt es zuweilen zwey- drey- und viereckigte Steine / die man daher auch **Zwie-Drie-und Vier-Marck** nennet dadurch eben ſo viel Herrſchafften abgetheilet werden können: denn wenn z. E. dreyerley Herrſchafften zuſammen grenzen/ kan man zwar drey beſondere Marck-Steine ſetzen/ allein es iſt viel förmlicher/ daß man einen dreyeckigten Stein darzu nimmt/ und denſelben alſo richtet / daß ein jedes Eck auf ein gewiſſes Unterwerck weiſe; und eben alſo iſt es auch mit dem Vieh-Marck beſchaffen. Es kommen aber bey einem jeglichen

man ihne
verten la
eſſen gieb
wachſen /
vertreibe
Mag
Mag
cher unt
Apffel ·
ſelbe zu
denn übe
einem O
daher es
Wurm
Bäume
um ſich
men.
keinen
Marck
zelt/ un
ſchaffen
Pfropf
unterw
hernach
Hernac
mit ſei
denſelb
keine
man a
und ab
möglic
fleißig

[illegible] ordentlichen Form gearbeiteten Grentz-
oder Mahl-Steine folgende Stück zu bemer-
cken vor / als der Kopff / dieſes iſt der oberſte
Theil ; die Seiten/ ſo neben zu von dieſen ab-
gehen ; der Fuß iſt das dickere Theil / ſo in dem
Boden zu ſtehen kommet ; daß gantz untere Theil/
darauf der Stein ruhet und ſitzet / und denn end-
lich das Lager/ oder die Grube / darein er ge-
laſſen wird. Hiirnächſt ſeyn auch die gedachten
Mahl-Steine mit einem Zeichen / als zum
Exempel mit einem Creutz-Schnitt / oder Run-
ſen (ſo man eine Schlaiffen nennet) Buch-
ſtaben/ oder etwas anders bemercket / damit ſol-
cher Geſtalt die rechten von den unrechten unter-
ſchieden werden können. Es iſt aber ſolche Be-
zeichnung/ ſo mit einer Runſen geſchiehet / ent-
weder gerade oder krumm / oder auch eckigt /
wie nehmlich die Marck-Scheidung gehet/ dar-
auf zu hauen / damit man ſehen möge / wo die
Merck-Steine [...] der richtigſte
Weg iſt/ die [...] Die-
jenigen Stei[...]
oder Waldes[...]
ein Eck ode[...]
Haup[...]
ſo m[...]
ge[...] Steinen/ [...]
[...] mit unter gele-
[...] und Zeugniß
[...] nd bekräffti-
[...] ten genen-
net

ner werden / und wenn ein Erhebung der Mahl-Steine keine Zeugen bey denenſelben anzutreffen / das iſt / wenn ſie ohne Eyer ſind / (wie die Umgänger zu reden / und dahero auch dieſe Zeugen Stein⸗Eyer zu nennen pflegen) ſo ſind ſie unkräfftig und nicht gültig / ſie wären denn vor bekanntliche Mahle / oder Marcken von Alters-her jederzeit gehalten worden; und zu dieſen Zeugen nehmen etliche zwey / etliche aber drey Steinlein / abſonderlich zu denen Ort- oder Eck-Steinen / die ſie aus einem breiten Stein / oder Blatte von einander ſchlagen / dergeſtalt / daß ſich / wenn man dieſelben ſuchet / die Stücke recht wieder zuſammen fügen; und ſelbige leget man im Eingraben alſo bey und neben die Mahl-Steine / daß man wohl ſehen und urtheilen kan / wo ſie hinzeigen. An einigen Orten werden an ſtatt dieſer Steinlein / oder zu denenſelben Ziegel-Steine / Gläſer / Kohlen / zerknirſchte Eyer-Schaalen / oder Kalch geleget / und dieſeswegen der ewigen Währ… …ches auch vor Alter alſo geweſen; d… …n in vielen Jahren zu den Mahl… … / und Kohlen ꝛc. antrifft … …unverwerffliches … …ten zu werden. … …rrückung der … …ſo groſſes … …ifft / und … …ap. 17. … …ächſten … …in de- … von ab-

tig und geſtoſſenen Knoblauch zum dritten Theil unter das Futter mengen und alſo freſſen laſſen. Man kan ihm auch am Halß an beyden Seiten ingleichen die beyden Spor-Adern ſchlagen / und ihme das Blut nebſt gedachten Pulver und Knoblauch geben.

Magen-Wurm/ iſt ein rother Wurm / der gleichen bißweilen denen Pferden im Magen wachſen / und in demſelben ſowohl als in denen Gedärmen ſich hart anhängen und einbeiſſen/ auch gleich denen Eigeln im Waſſer/ das Blut in ſich ſaugen / biß ſie deſſen ſatt und genug haben / oder durch Artzney-Mittel getödtet/ und mit dem Koth ausgeführet werden ; die noch leben/ bleiben gemeiniglich in dem Hintern des Pferdes hängen / und ſehen röthlicht / oder braun / nachdem ſie in den Därmen im Durchgang Nahrung finden/ haben wie die groſſen Holtz-Würme harte/ ſchwartze Mäuler / und ſehen aus / als wenn ſie Hörner wären. Etliche nennen ſie/ ihrer Geſtalt und Eigenſchafft nach / Engerlinge / weil ſie denen Engerlingen / welche zur Winterszeit denen Hirſchen in der Haut ſtecken / oder im Frühling in groſſer Menge über dem Schlund im Kopff gefunden werden / ziemlich gleichartig ſind. Ein Pferd / ſo mit dieſen Magen-Würmen geplagt iſt / wird gemeiniglich mager/ ſchlägt mit den hintern Füſſen an den Bauch / als wenn es die Fliegen biſſen / reibet und waltzet ſich / krümmet ſich und ſiehet in die Seite / da es den Schmertzen empfindet. Weilen auch einem ſolchen Roß die Zunge hart und runtzlicht wird / ſo reibe ihm ſol-

che wohl mit Eßig und Salz; wollen die Runzeln nicht vergehen / noch die Zunge weich werden/ ſo hats die Würme; vergehen aber die Runzeln / und die Zunge wird weich / ſo hat ſichs verfangen / wornach man ſich alſobald richten kan. Dieſe Würmer nun auszutreiben / ſiedet einen guten Theil Rocken-Korn und Salz / oder geſtoſſenen Schwefel in Waſſer / und gebets ihm zu trincken. Oder nehmet guten Eßig / geſtoſſenen Knoblauch und Menſchen-koth / rühret es wohl unter einander und gieſſets dem Pferd ein. Oder: Nehmet Teuffels-Dreck einer Haſel-Nuß groß / Ofen Ruß / Salz-klein geſtoſſene kreide / jedes ſo viel als ein Hüner-Ey / und ſo viel Weiß-Wurzel klein geſchnitten und geſtoſſen / thut es zuſammen in ein Nöſſel / oder halbes Maaß guten Wein-Eßig / laſſet dem Pferd auf den Abend kein Futter geben / und gieſſet ihm des Morgens dieſen Tranck ein / doch gebet ihme denſelben Tag nicht mehr zu trincken. Oder nehmet alten rothen Wein eine Kanne / gepulvert Hirſch-Horn zwey Loth / des beſten Theriacs und Wurm-Saamen / jedes ein Loth / ein Quintlein Nieß-Wurz / und zwanzig Stück Lorbeern; thut dieſe Stücken zu ſammen in den Wein / laſſet es einmahl aufkochen / und gieſſets ſodenn dem Pferd in warmen Bier ein / ſo treibet es die Würme von dem Roß / daß keiner mehr bey ihm bleibet. Dieſen Würmern kan man bey Zeiten vorkommen / wenn man die Pferde fleißig wartet / mit gutem Haber / Heu und Stroh füttert / und mit reinem / friſchen Waſſer träncket; ingleichen / wenn

man

man ihnen alle Manat einmahl Saltz mit gepülverten langen Pfeffer und Entian vermenget/ zu eſſen giebet. Denn dieſes läſſet die Würmer nicht wachſen / und wenn ſie ſchon gewachſen ſind/ ſo vertreibet es ſie doch bald wieder.

Magen=Wurtzel ſiehe **Zehr=Wurtzel.**

Mager / iſt eine Baum - Kranckheit/ welcher unter allen Bäumen keiner ſo ſehr als der Apffel - Baum unterworffen iſt; denn wenn derſelbe zu viel Nahrung hat / ſo bekommt er alsdenn überflüßig Safft/ und wenn dieſer etwan an einem Ort erſtickt / ſo wachſen Würmer daraus/ daher es einige den Wurm nennen / wiewohl der Wurm / der ſich vornehmlich an den Birn-Bäumen äuſſert / bey weitem nicht ſo ſehr um ſich frißt als der Mager an den Aepffel-Bäumen. Denſelben nun zu verhüten/ ſoll man auf keinen Stamm pfropffen / der ſchwartz um das Marck iſt/ oder/ falls dergleichen ſchon eingewurtzelt/ und man ſolchen nicht gerne auf die Seiten ſchaffen wolte / wenigſtens nach ſolcher Gattung Pfropff - Reiſern trachten / die dem Mager nicht unterworffen ſind/ durch dieſes Mittel demſelben hernach deſto beſſer zu begegnen und abzuhelffen. Hernach verurſachet auch der allzu geile Boden mit ſeiner überflüßigen Nahrung ſolchen Zufall; denſelben zu verhüten/ ſollen in dergleichen Grund keine Aepffel - Bäume geſetzet werden; woſern man aber die ſchon allda gepflantzte ſtehen laſſen/ und aber dem Mager nichts deſto weniger ſo weit möglich abwehren wolte/ ſoll man das Schrepffen fleißig brauchen/ denn dadurch bekommt der über-

flüßige

flüßige Safft Lufft / daß er nicht erſtickt / und alſo keine Würmer darinnen wachſen können. Iſt aber der Mager ſchon ausbrüchig worden / muß derſelbe ſäuberlich / biß auf das geſunde / ausgehauen / verſtrichen / und hiernächſt mit dem Schrepffen zu rechter Zeit fortgefahren werden; als welches unter allen Mitteln das beſte iſt / wordurch manchem Baum / der ſonſt endlich verderben müſte / geholffen werden kan.

Magnet-Stein / iſt ein harter / nicht ſonderlich ſchwerer Stein / wird an unterſchiedlichen Orten / jedoch auch von unterſchiedlicher Krafft und Würckung gefunden / wie er denn unter andern auch an der Böhmiſchen Gränze / und Schwartzenberg / zu finden / auch in unſerm Ertz-Gebürge bekannt genug iſt. Ein guter Magnet muß grau / ſchwärtzlich / dabey auch roth ausſehen / und damit er etwas zu zehren habe / ſtäts in Eiſenfeilig liegen. Die Kräffte des Magnets beſtehen nicht in ſeiner Gröſſe / ſondern in gewiſſen Adern; darum er auch nicht nach der Gröſſe / ſondern nach der Tugend geſchätzet wird. Der Gebrauch des Magnets / nachdem ſeine Tugend den Nordſtern zu zeigen bekannt worden / iſt unſchätzbar / maſſen allein durch dieſes Mittel die Fahrten über das weite Meer angeſtellet / und ſo viel neue Länder haben entdeckt werden können. In der Artzeney hat der Magnet / wie der Blutſtein / eine ziehende und austrocknende Würckung / und wird nur äuſſerlich gebraucht; in dem Magnet-Pflaſter / ſo für das Zipperlein dienen ſoll / wird

wird er vergeblich angewendet/ weil er zerſtoſſen keine anziehende Krafft mehr hat.

Magſame/ ſiehe **Mohn**.

Mähder/heiſſet derjenige/ der das Gras von denen Wieſen/ und den Haber/ oder andere Früchte/ von dem Acker mit der Senſe/ gegen ein gewiſſes Lohn abhauet. An manchen Orten kriegen die Mähder des Tages zweymahl zu eſſen und ein geringes Tage-Lohn/ von etwan zweyen/ oder dritthalben guten Groſchen/ oder es wird ihnen das Tage-Lohn ſtärcker gemacht/ hingegen fällt das Eſſen hinweg/ und die Mähder müſſen ſich ſelber verköſtigen.

Mähdig/ ſagt man von den Wieſen/ wenn ſie gut Gras und Heumachen geben/ und zwar heiſſen ſelbige ein- zwey- oder gar dreymädig/ wenn nemlich das Gras davon des Jahres ſo vielmahl abgehauen werden kan/ wiewohl die von der letzten Art nicht ſo häuffig anzutreffen.

Mähne/ heiſſen die langen Haare/ welche oben auf dem Hals eines Pferdes ſitzen/ und demſelben zur Zierde dienen. Die Mähne an einem Pferde ſoll weder zu dick/ noch zu dünn/ auch nicht zu kurtz ſeyn; wenn ſie biß auf das Schulter-Blatt reichet/ ſo iſt ſie lang genug/ iſt ſie aber länger/ ſo iſt es deſto ſchöner. An edlen und koſtbaren Haupt-Pferden ſollen die Haare an der Mähne nicht hart und krauß/ ſondern lang und zart ſeyn/ weil grobe Haare ein gleiches Temperament anzeigen/ da hingegen ſtarcke/ krauſe und ſpitzige Haare an Kleppern und arbeitſamen Roſſen wohl paſſiren mögen/ weil ſie eine Anzeig ihrer

rer ſtarcken und dauerhafften Natur ſind. Etliche Pferde haben in der Mähne Jüdgens-Zöpffe/ dergleichen ſonderlich bey denen Polniſchen und Ungariſchen gefunden werden; denen ſoll man rohes / friſches/ oder dürres Igels-Fleiſch zu freſſen geben/ und die Haare mit Igels-Fette ſchmieren. Die Stall-Knechte müſſen angewieſen werden/ allezeit / ehe ſie anfangen die Mähnen derer ihnen zur Wartung anbefohlenen Pferde auszukämmen / vorhero die verwirrten Haare mit denen Fingern aus einander zu richten hernach die Mähnen im Kämmen von einer Seiten auf die andere zu werffen / das kämmen ſelbſten aber mit einem trocknen Kamm zu verrichten/ denn obwol einige in denen Gedancken ſtehen / daß / wenn der Kamm vorhero genezt würde / die Haare deſto hefftiger wachſen müſten / ſo irren doch dieſelben hierinnen gar ſehr / dann das Waſſer macht nur die Haare hart und ungeſchlacht / ſondern es legt ſich auch der Staub nur deſto feſter in die Haare.

Mahl-Baum/ oder **Marck- und Gräntz-Baum**/ iſt ein ſtarcker Baum/ welcher vornehmlich in denen Wäldern und Wieſen zum Mahl / oder Marckung dienet. Hierzu werden inſonderheit die Eichen und Linden genommen/ weil ſie nicht allein in denen Winden und Wettern/ſondern auch ſonſten vor der Fäule ſehr dauerhafftig ſind.

Mahl-Pfahl / iſt ein eichener Pfahl / dergleichen an etlichen Orten/ abſonderlich wo man die Steine nicht füglich haben kan/ zu einem Mahle geſchlagen / und entweder mit eingebran-

ten Wappen/ Nahmen/ oder anderm Zeichen bemercket. Solche Pfähle haben gleiche Krafft/ wie die Mahl- oder Marck-Steine.

Mahl-Stein/ Marck-Stein/ Gräntz-Stein / iſt ein Stein / welcher zu einem gewiſſen Zeichen im Felde geſezet / und nach deſſen verſchiedener Bedeutung zubenahmet wird. Insgemein werden die **Mahl-Steine** zu Ausmarckung der Güter/ Flüſſe und Weiten gebraucht / und an manchen Orten auch **Marck-Steine** und **Weich-Bild** benahmſet; inſonderheit aber hat man der Mahl-Steine zwölfferley Gattungen / als 1.) **Bann-Steine** / welche Zwing- und Bann / oder die hohe Obrigkeit ſcheiden/ dahero man ſie auch **Obrigkeit-Steine** nennet: Etliche Orten heiſſet man ſie auch **Land-Steine/ Land-Gräntzen/** und **Land-Marcken/** dahero ſie denn gemeiniglich das Wappen ihrer Herrſchafft mit ſich führen: und wo man an denen Gräntzen keine Steine ſezet/ ſondern Gräben aufwirfft / und dicke ſtarcke Haage / ziehet/ werden ſolche **Lang-Gräben** und **Land-Wehren** genennet. 2.) **Geleit-Steine**/ welche daß Geleite und die geleitliche Obrigkeit bemercken/ angeſehen auch in einem fremden Gebiete die Geleitungs-Gerechtigkeit exerciret werden kan. 3.) **Freyungs-Steine**/ welche ſonderbare Freyheiten/ deren man ſich in einem gewiſſen Bezirck gebrauchen kan/ bedeuten. 4.) **Forſt-Steine**/ ſo die forſtliche Obrigkeit und das Jagen unterſcheiden/ heiſſen auch 5.) **Jagd-Steine**/ wiewohl die **Forſt-Steine** etwas mehrers auf ſich haben

haben. 6.) **Marckungs⸗Steine** / ſo einer Stadt oder Dorffs / Zwing und Bann / die man Marckung nennet / abſondern. 7.) **Zehend⸗Steine** / die den Zehenden und das Zehend-Recht ausweiſen. 8.) **Weid⸗Steine** / welche den Vieh-Trieb und Weid-Gerechtſame bedeuten / ſo auch **Tratt⸗Steine** genennet werden. 9.) **Güter⸗Steine** / ſo Gärten / Äcker / Felder / Wieſen / Weinberge / Wälder und andere liegende Güter von einander abſondern / ſo auch **Scheide⸗Steine** heiſſen. 10.) **Weg⸗Steine** / ſo die Weite der Straſſen und Wege verzielen. 11.) **Waſſer⸗Steine** / welche die Flüſſe / / Bäche und Fiſch-Waſſer untermarcken. 12.) **Loch⸗Steine** / die in denen Berg-Wercken die Fund / und Ertz-Gruben mit ihren Maaſen und Wehr-Zielen unterſcheden / ſo auch **Schnur⸗Steine** / genennet werden / weil man die Gruben und Gänge mit angeſchlagenen Schnüren marckſcheidet und verſteinet. Unter denen Marck-Steinen giebt es zuweilen zwey- drey- und viereckigte Steine / die man daher auch **Zwie-Drie-und Vier⸗Marck** nennet dadurch eben ſo viel Herrſchafften abgetheilet werden können: denn wenn z. E. dreyerley Herrſchafften zuſammen grenzen / kan man zwar drey beſondere Marck⸗Steine ſetzen / allein es iſt viel förmlicher / daß man einen dreyeckigten Stein darzu nimmt / und denſelben alſo richtet / daß ein jedes Eck auf ein gewiſſes Unterwerck weiſe; und eben alſo iſt es auch mit dem Vieh-Marck beſchaffen. Es kommen aber bey einem jeglichen

 nach

nach einer ordentlichen Form gearbeiteten Grenz- oder Mahl-Steine folgende Stück zu bemercken vor / als der Kopff / dieſes iſt der oberſte Theil ; die Seiten / ſo neben zu von dieſen abgehen ; der Fuß iſt das dickere Theil / ſo in dem Boden zu ſtehen kommet ; daß gantz untere Theil / darauf der Stein ruhet und ſitzet / und denn endlich das Lager / oder die Grube / darein er gelaſſen wird. Hiirnächſt ſeyn auch die gedachten Mahl-Steine mit einem Zeichen / als zum Exempel mit einem Creutz-Schnitt, oder Runſen (ſo man eine Schlaiffen nennet) Buchſtaben / oder etwas anders bemercket / damit ſolcher Geſtalt die rechten von den unrechten unterſchieden werden können. Es iſt aber ſolche Bezeichnung / ſo mit einer Runſen geſchiehet / entweder gerade oder krumm / oder auch eckigt / wie nehmlich die Marck-Scheidung gehet / darauf zu hauen / damit man ſehen möge / wo die Merck-Steine hinweiſen / welches der richtigſte Weg iſt / die Mahl-Steine zu bezeichnen. Diejenigen Steine / welche man zu Anfang des Ackers oder Waldes rc. oder auch zu Ende deſſelben oder in ein Eck oder an das Ort der Marckung ſetzet / werden Haupt-Stein Eck- und Ort-Stein ; dieſe aber ſo mit anluffen / und darzwiſchen ſtehen Lauffer genennet / die etwas kleiner und nicht gezeichnet ſind. Denen alſo bezeichneten Mahl-Steinen / werden etliche kleine Steinlein als Zeugen mit unter geleget / welche gewiſſe Kundſchafft und Zeugniß geben / daß ſie rechtmäßig geſetzet und bekräfftiget ſind / weswegen ſie denn auch Zeugen genen-

net

net werden/ und wenn ein Erhebung der Mahl-Steine keine Zeugen bey denenſelben anzutreffen/ das iſt/ wenn ſie ohne Eyer ſind/ (wie die Umgänger zu reden/ und dahero auch dieſe Zeugen Stein-Eyer zu nennen pflegen) ſo ſind ſie unkräfftig und nicht gültig/ ſie wären denn vor bekanntliche Mahle/ oder Marcken von Alters-her jederzeit gehalten worden; und zu dieſen Zeugen nehmen etliche zwey/ etliche aber drey Steinlein/ abſonderlich zu denen Ort- oder Eck-Steinen/ die ſie aus einem breiten Stein/ oder Blatte von einander ſchlagen/ dergeſtalt/ daß ſich/ wenn man dieſelben ſuchet/ die Stücke recht wieder zuſammen fügen; und ſelbige leget man im Eingraben alſo bey und neben die Mahl-Steine/ daß man wohl ſehen und urtheilen kan/ wo ſie hinzeigen. An einigen Orten werden an ſtatt dieſer Steinlein/ oder zu denenſelben Ziegel-Steine/ Gläſer/ Kohlen/ zerknirſchte Eyer-Schaalen/ oder Kalch geleget/ und dieſeswegen der ewigen Währung/ welches auch vor Alter alſo geweſen; dahero/wenn man in vielen Jahren zu den Mahl-Steinen räumet/ und Kohlen 2c. antrifft/ pfleget dieſes als ein unverwerffliches Mahl- oder Marck-Zeichen gehalten zu werden. Die vorſezliche und boßhafftige Verrückung der Mahl- und Grenz-Steine/ iſt ein ſo groſſes Laſter/ daß nicht nur in Heil. Schrifft/ und zwar im fünfften Buch Moyſis/ im 27. Cap. 17. v. derjenige verfluchet wird/ der ſeinen Nächſten Grenzen enget/ ſondern auch vor dieſem in denen Cent-Ordnungen eine Lebens-Straffe von ab-

abſcheuliche Art auf dieſes Verbrechen geſetzet worden/ ſolche Straffe wird mit nachfolgenden Worten beſchrieben: Wo einer wiſſentlich Marck-Steine ausgräbet/ den ſoll man in die Erde graben biß an den Hals/ und ſoll dem nehmen vier Pferde/ die des Ackers nicht gewohnet ſind/ und einen Pflug der neu iſt/ und ſollen die Pferde nicht mehr gezogen/ und der Enck nicht mehr geahrn/ noch der Pflughalter nicht mehr den Pflug gehalten haben/ und ihm nach dem Hals ähren/ biß ſo lang er ihm den Hals abgeähret hat/ ſtatt welcher Straffe heut zu Tage in der peinlichen Hals-Gerichts-Ordnung Art. 114. eine peinliche Leibes-Straffe/ nach Gefährlichkeit/ Gröſſe/ Geſtalt und Gelegenheit der Sachen/ von Kayſer Carl dem fünfften geſetzet worden iſt.

Majoran/ iſt ein bekanntes/ wohlriechendes Kraut/ Sommer- und Winter-Majoran/ will Schatten und ein fettes Erdreich haben: muß Jährlich geſäet/ auch wohl beſpritzet werden. Der Gebrauch dieſes kleinen Kräutleins ſowohl in der Küche/ da er an Fleiſch und Fiſchen ein angenehmes Gewürtze abgiebet/ als auch in der Artzeney mannigfaltig. Er hat eine erwärmende/ trocknende/ ſtärckende Tugend/ dienet ſonderlich zu Stärckung des Haupts/ wider Schnuppen/ Schwindel/ Sauſen der Ohren/ und ſelbſt die fallende Sucht.

Mals/ Türckiſcher Weitzen/ iſt eine Hülſen-Frucht/ ſo in Italien gar viel gebauet/ und zu Brey gebrauchet wird. Es erforderet einen fetten Boden/ und

ſtarcke

ſtarcke Sonnen-Hitze / wenn es recht reiff werden ſoll / wächſt zu einer ſtarcken Staude / mit groſſen Blättern wie Schilff / unter welchen die Aehre hervor kömmt / und viel hundert Körner / in der Gröſſe einer Erbſe / welche Rethen-weiſe in einem pelzigen Kolben ſitzen. Sie ſind in der Farbe ſehr unterſchieden / etliche gelblich / andere roth / purpurfarb / blau / ſchwärtzlich / oder bunt. Sie ſollen eine ſtarcke und geſunde Nahrung geben. Die Aehre / wenn ſie noch im Kolben / und grün iſt / kan gekocht / oder geröſtet / als etwas niedliches genoſſen werden. Aus dem Stengel / wenn er noch grün / wird ein Honig gepreſſet / das Stroh giebt ein gut Futter vor die Pferde / und die daraus gebrannte Aſche mit Terpentin vermengt / dienet wider das Hauptwehe.

Maiſch-Faß / iſt dasjenige Faß / welches in dem Weinberge gebrauchet wird / darinnen die zerſtampfften Beere / ſo man Gemäſche heiſt / nach der Kelter zu führen.

Majus, **May-Monath** hat 31. Tage. Von dieſes Monats Nahmens-Urſprung ſind unterſchiedliche Meynungen. Diejenigen / die ihn von der Majeſtät / oder dem teutſchen Wort May / welches einen grünenden Baum / oder Zweig bedeutet / herführen / ſtimmen in ſolcher Deutung mit der Zeit deſſelben allerdings überein / weil ſich die Herrlichkeit des Schöpffers kaum in einem Monath ſo ausnehmend majeſtätiſch / als in dieſem / offenbahret: Denn das Erdreich hat ein grünes Schmaragdenes Kleid an-

angezogen/ Graß und Blumen/ im Felde und Wieſen/ ſind mit mancherley ſchönen lebendigen Blumen ſchattiret/ Wieſen und Gärten geben einen lieblichen Geruch/ Menſchen und Thiere freuen ſich der angenehmen Zeit/ daher ihn Kayſer Carl der Groſſe den Wunne- oder Wonne-Monath genannt hat/ welchen Nahmen man auch lieber behalten hätte/ als daß man ihn von den Majoribus, oder von der Maja, einer heydniſchen Göttin der Erden und Mutter des Mercurii, der man einen Tempel gebauet/ und in dieſem Monat ihr Opffer gebracht hat/ herführet/ und damit er/ die Majeſtät GOttes dißfalls zu vergeſſen/ Anlaß und Urſach geben ſolte. In dieſem Monat gehet die Sonne ohngefehr den $\frac{1}{2}$ $\frac{2}{2}$ſten in den Zwilling.

Von der **Witterung** hat man nachfolgendes angemercket.

Der May pfleget gewöhnlich kühl beſchaffen zu seyn/ mit einer mittelmäßigen Näſſe u. Trockene.

Im May fallen die meiſten/ und nach dem halben May die geſundeſten Thaue. May-Donner bedeuten groſſe Winde.

Vor Servatii Tag ſoll man ſich keiner gewiſſen beſtändigen Sommer-Tage verſichern: nach Servatii Tag aber befahret man ſich keines Froſtes mehr/ der dem Wein ſchaden mögte.

Muthmaſſungen aus dieſem Monat zu einem guten/ oder Miß-Jahre.

Kühler May giebt viel Heu und guten Wein.

Der Saat und allen Gewächſen und Früchten ins-

insgeſamt kan nichts gefährlicher und ſchädlicher ſeyn als Mayen-Fröſte und Kälte; Hingegen.

Nicht zu kalt und nicht zu naß/
Füllet die Scheuren und das Faß.

Wenns jetzt viel donnert/ ſo hoffet man ein gutes Jahr.

Auf S. Urban iſt das Getraÿde weder gerathen noch verdorben/ das iſt/ man kan noch nichts davon ſagen/ ob eine gute/ oder ſchlechte Erndte folgen werde. Wenn es aber um dieſe Zeit ſchön Wetter iſt/ ſoll ein gut Wein-Jahr folgen.

So das Korn in dieſer Zeit dünn ſtehet/ und viel leere Plätze hat/ ſo pfleget es im Wehrt zu ſteigen und theuer zu werden.

Wenn die Eichel-Blüthe wohl geräth/ ſo ſoll ein gut Schmaltz-Jahr werden.

Naſſe Pfingſten bringen feiſte Weyhnachten/ das iſt/ wenn die Gerſten um dieſe Zeit im Schoſſen Regen hat/ daß die Aehre im Schoß-Balg nicht ſtecken bleibet/ ſondern vollkommen geräth/ ſo kan man die Schweine um Weyhnachten damit mäſten.

Reiffe Erd-Beeren um Pfingſten werden als Vorboten eines guten Wein-Jahrs gehalten.

Wenns am Walburgis-Abend regnet/ ſo hoffet der Landmann ein fruchtbar Jahr.

Haußhaltungs-Verrichtungen in dieſem Monat.

1) Im Felde ſoll man

Die Brach-Felder anfangen zu düngen. Die fetten Aecker zum erſtenmahl/ die trocknen aber

zum andernmahl umackern / bey mittelmäßig feuchten Wetter; auch die graßichten Aecker umreiſſen.

Sommer-Gerſten- und andere Sommer-Früchte anbauen / was der Landes-Art nach nicht eher hat ins Feld gebracht werden können.

Hopffen ſtängeln / anſchlagen und hacken; im Winter-Getrayde nicht mehr graſen; hingegen den Weitzen / wo er zu geil / mit der Sichel oben verſchneiden / oder ſchrepffen / ehe er ſchoſſet und einen Halm gewinnet.

Den Haber rollen und überwaltzen / oder zuegen.

Hirſchen und Himmel-Thau um Walpurgis dünn anbauen / jäten / und wenn er aufgegangen iſt / wo es ſeyn kan / wäſſern.

Den mittlern Lein in gutes Erdreich ſäen / im letzten Viertel / je älter er iſt / je beſſer. In der Dürre iſt ihm die Wäſſerung / wo ſie zu haben / wohl dienlich.

Bohnen und Mahen um Walpurgis; Heydel und Hanff um den Urbans-Tag ſäen. Der kleinſaamige Heyden iſt am beſten.

2.) Im Küchen-Garten ſoll man

Zwiebel- und Möhren-Saamen ſäen / und dem Unkraut mit fleißigen Jäten ſteuren / daß es nicht auffkommen möge.

Die Kappus-Pflantzen mit Kohl-Staub / Aſchen und geſtoſſener Gerber-Lohr wider den Erd-Floh überſtreuen.

Selleri / Baſilien und Winter-Majoran / und andere Garten-Kräuter / auch Kohl-Pflantzen verpflantzen im Zunehmen des Monds / wenn

wenn ſichs zum Regen anlaſſen will. Im abnehmenden Mond der Winter-Rettig ſåen / it. Cicori / gelbe und rothe Rüben / Endivien / und dergleichen.

Roſen brechen / einmachen / ausbrennen.

Calmus bey abnehmenden Mond in feuchten Boden verſetzen / weil er gern im Naſſen ſtehet.

So man die Kürbis-Gurcken- und Melonen-Kerne / wie auch viele andere / biß dato Kålte halber nicht hat in Acker bringen mögen / muß mans nunmehro bewerckſtelligen.

Rauchbeer / Ribes / Maulbeer-Zweige / Wein-Kraut / Salbey und den edlen Roßmarin pelzen.

3.) Im Obſt-Garten ſoll man

Denen Pelzern an Orten / da der Sommer bald eintritt / keinen Dünger mehr zulegen; die Waſſer-Zweige und überflüßige Blüthe / und das Gras um den Stamm herum wegnehmen / ſie vor Ameiſen / Mayen-Kåfern / und andern Gewürm / ſo die Knoſpen abfreſſen beſchirmen / und wenn es nicht regnet / alle Abende ſachte nach und nach begieſſen.

4.) Im Wein-Garten ſoll man

Zum andernmahl felchen / oder ruhren / und vollends gar gruben / was bißher verſparet worden.

Giebt ſich ſpåt das erſte Brachen /
Hat die Fåchſung gute Sachen.

5.) Im Walde ſoll man

Aus dem Dickicht die tånnene / fichtene / und dergleichen / Hopffen-Bohnen- und andere

Sten-

Stengel heraus hauen / und damit den andern noch ſtehenden Raum und Platz machen / daß es nicht zugleich verdirbet.

6.) In der Vieh-Zucht ſoll man

Den Schaafen die Wolle im Zunehmen des Monds abnehmen: Wenn die Lämmer abgeſetzet ſind / die Schaafe gegen dem Ende dieſes Tages dreymahl melcken.

Dem Rind-Vieh Meiſter-Wurtz / Alant-Wurtz / oder Lorbeer mit Saltz beſprenget geben.

Den Schweinen Chriſt-Wurtz ins Trincken legen / weil ſie jetzo bißweilen von allerhand Geſchmeiß und Raupen mit dem Gras und Wurtzeln einſchlucken.

Im abnehmenden Mond / und ehe die Hitze überhand nimmt / die jungen Kälber und Widder ſchneiden / oder auswerffen laſſen.

Das Zug-Vieh nach geendigter Sommer-Saat wohl warten / damit es ſich erholet / und was auf den Leib bekommet.

7.) In der Pferde-Zucht ſoll man

Die Pferde im abnehmenden Mond / ehe die Hitze zu groß wird / ſchneiden / oder auswerffen laſſen.

Die Stuten und Füllen auf die Weide führen / weil nun in der Helffte dieſes Monats die Beſtell-Zeit ſich endiget.

Die jungen Pferde etliche Tage hindurch meiſtens Eichen-Laub fürgeben.

8.) Beym Feder-Vieh ſoll man

Die alten Gänſe fürs erſtemahl berupffen / die ihnen

ihnen jetzt ausfallende Kielen zu Schreib-Federn aufheben. Die jungen Gänſe bey rauhen und kalten Regen-Wetter zu Hauße behalten.

Denen Hünern Enten-oder ihre eigene Eyer unterlegen. Die Küchlein warm halten/ und ihnen Feld-Kümmel und Quentel / oder Hammerſchlag in das Trincken legen; weil ſie bey währender Korn-Blüthe gar leichtlich ihr Leben einbüſſen. Man kan dieſes Mittel auch wider den Zips gebrauchen.

9.) Bey den Bienen ſoll man

Zu denen Stöcken ſehen/ und die übrigen Könige abthun.

10.) Bey der Fiſcherey ſoll man

Krebſe fangen im vollen Schein/ weil ſie jetzt leibig und gefüllet ſind.

Aale und Lachs fangen. Mit Käfern/ Krebſen/ Regen-Würmen/ oder in Fenchel gekochten Graupen angeln.

11.) Zu Hauße ſoll man

Mit flieſſenden Waſſer/ wo es zu haben/ bleichen.

Die Stroh-Dächer neu machen und ausbeſſern/ das alte Dach-Stroh dem Vieh unterſtreuen/ welches guter Dünger giebet.

Alles/ was von Lein gemachet und gekleibet wird vor die Hand nehmen/ als Oefen/ Back-Oefen/ Treſch-Tennen / Leim-Wände/ ꝛc.

Das Getrayde ſonderlich wenn das Korn blühet/ öffters umſchlagen.

Wein-und Bier-Eßig auf das gantze Jahr machen

machen. Der von Holtz-Aepffeln gemachte iſt der beſte/ geſchmackhafftigſte/ und koſtet am wenigſten.

Zu dieſer Zeit die Mayen-Butter einſaltzen und einlegen.

Was in dieſem und nachgehenden Monat von Weinen ſich nicht verändert und die Farbe behält/ das hält ſich viel Jahre.

Junge Neſſeln im abnehmenden Mond abſchneiden und auftrocknen/ iſt eine gute Lungen-Artzney. Ingleichen auch die Roß-Blumen eintragen zum Herbſt-Futter.

Dinten anſetzen vom Regen-Waſſer und den darzu gehörigen Stücken. Die Kiele welche jetzt die Gänſe fallen laſſen/ an einer Glut ſtreiffen und zurichten.

12) In der Küchen ſoll man

Kälber-Kraut / Meliſſen / Pimpinell / Rauten/ Salbey in den Wein legen / und Kräuter-Salat genieſſen.

13) In der Artzeney ſoll man

Regen-Würme ſammlen die Köpffe abreiſſen/ das übrige in ein Glaß/ darinnen Baum-Oel/ legen / und an die Sonne ſetzen; iſt gut für das Glieder-ſchwinden/ / Rückweh und Schmertzen der Flächſen/ wenn man es warm machet/ und die lahmen Glieder damit ſchmieret. Dergleichen man auch aus Mayen-Würmen/ Mayen-Schnecken / die man mit Saltz beſtreuet/ machen kan/ ſo ein gut Wund-Oel zu friſchen Wunden abgiebet.

Milch und Butter iſt jetzo am geſundeſten.

Man

Man kan auch artzeneyen und Aderlaſſen/ auch Bäder gebrauchen/ wenn es nöthig iſt.

Malandres, ſind eine Art Raude/ Krätze/ oder Geſchwür/ welche an dem Gelencke der Knie bey den Pferden ſich ereignen.

Malter / iſt ein Getraydig Maaß/ ſo zwölff Scheffel hält: Sechs Malter machen im Sächſiſchen und Brandenburgiſchen eine Laſt/ das iſt 72. Scheffel. Zu Hanover und im Würtenbergiſchen hält ein Malter drey Scheffel / und am Rhein viere.

Maltz/ iſt Gerſte / oder Getrayde/ ſo durch Einweichen und Dörren zum Bierbrauen/ oder Brandewein-brennen zugerichtet iſt/ zum erſten wird Weitzen und Gerſten/ zuweilen mit etwas Haber vermiſchet/ zum letzten Weitzen und Korn gebraucht. Das Getrayde ſoll über ein Jahr nicht alt ſeyn/ ſo wächſet es geſchwinder; vornehmlich ſoll man nicht Geträyde von ungleichen Alter unter einander mengen/ weil es nicht gleich auswachſen kan/ und eines davon verderben muß. Die Zurichtung des Maltzes geſchiehet alſo. Erſtlich wird das Getrayde in einen Bottig geſchüttet/ und Waſſer darauf gegoſſen: wenn es nun genung geweichet/ wird es auf dem Maltz-Boden etwa eines Schuhes hoch ausgebreitet/ und täglich etliche mahl umgerühret/ biß es übertrocknet/ alsdenn etwas höher gehäuffet/ daß es durchwarme und auswachſe; wenn es genung gewachſen/ wird es auf die Darre gebracht / und mit beſonderm Fleiß gedörret/ damit es nicht anbrenne

brenne/ als wovon das Bier einen ſtrengen Geſchmack und dunckle Farbe bekommt. An einigen Orten wird das Maltz nur an der Lufft getrocknet. Je weniger bey Zurichtung des Maltzes geeilet wird/ je beſſer pfleget es zu gerathen.

Mandel/ iſt eine Zahl von funffzehen Stück/ wornach verſchiedene Kleinigkeiten gerechnet und gezehlet werden. Die Garben auf dem Felde werden auch nach Mandeln in Hauffen geſetzt. Vier Mandeln machen ein Schock.

Mandel-Krähe/ Grün-Krähe/ iſt ein Vogel/ in der Gröſſe eines Holtzſchreyers/ oder Nußhähers/ über den Leib hellblau/ und auf dem Rucken bräunlich. Er brütet nicht bey uns/ ſondern ziehet nur in der Erndte/ und offt gar eintzeln vorbey/ und nähret ſich alsdenn von den ausgefallenen Körnern/ maſſen er gantze Aehren verſchlucken kan. Er iſt gar fett/ und hat ein wohlſchmeckendes Fleiſch.

Mandeln/ iſt die Frucht eines Baums/ ſo dem Pferſig-Baum in allem gleich kommt/ nur das ſeine Blätter etwas ſchmäler ſind. Die Frucht iſt erſtlich in eine rauhe/ fleiſchige Haut/ die zu nichts dienet/ wie die welſchen Nüſſe eingewickelt hernach in eine harte Schale eingeſchloſſen/ welche einen weiſſen Kern mit einem dünnen/ braunen Häutlein überzogen/ enthält. Derſelben ſind zweyerley/ ſüſſe und bittere/ die letzte Art dienet nur in die Apothecke. Die ſüſſen Mandeln werden grün genoſſen/ wie die Nüſſe. Man kan ſie auch/ wenn ſie halb reiff ſind/ wie die welſchen Nüſſe gantz einmachen. Die dürren

Man-

Mandeln / ſo aus der Fremde zu uns gebracht werden / befinden ſich entweder noch in der Schale/ davon eine Art ſo mürbe / daß man ſie zwiſchen den Fingern zerquetſchen kan/ die andere aber ſehr hart iſt ; oder in reinen Kernen / und ſind kleiner/ oder gröſſer / nach dem Ort ihres Wachsthums/ darunter die Ambroſiner die lieblichſten am Geſchmack / die langen Mandeln aber die anſehnlichſten ſind. Sie geben eine gute Nahrung / mildern die ſcharffen Feuchtigkeiten/ reinigen und verdünnen die Säffte. Das daraus friſch gepreſſete Oel iſt vortrefflich an Salaten. Man brauchet die Mandeln auch vielfältig an die Speiſen/ zu Fleiſch und Fiſchen : ſo wird auch eine Lactade/ oder Mandel-Milch davon gemacht / die sehr nahrhafft und kühlend iſt; ingleichen Mandel-Torten und Marcipanen. Die **bittern** Mandeln ſollen den Magen ſtärcken / und der Trunckenheit wehren / ſie machen aber einen ſtarck-riechenden Athem.

Mandel-Milch/ iſt eine Lactade von ſüſſen Mandeln / welche mit friſchem Waſſer angeſtoſſen/ durchgeſeiget/ und die Milch nach Belieben/ mit wenigem Zucker / auch Roſen-Zimmet oder Pferſich-Laub-Waſſer erhöhet wird. Sie dienet mehr den Geſunden/ wenn man ſich erfriſchen und den Leib anhalten will/ kan aber auch bey Krancken gebraucht werden/ weil ſie nähret und kühlet. **Mandel-Milch** heiſſet auch ein Tranck/ ſo von denen ſo genannten vier kühlenden Saamen/ das iſt/ von Kürbis-Melonen-Pfeben- und Gurcken-Kernen auf die Art einer Mandel-

Milch bereitet/ derſelben gleich ſiehet/ und bey Krancken zur Kühlung/ auch den Schlaff zu befördern/ gebraucht wird.

Mandel-Oel/ iſt dasjenige/ ſo aus Mandeln gepreſſet wird. Wenn es gut ſeyn ſoll/ müſſen die Kerne nicht alt ſeyn/ auch die Zubereitung ohne Feuer geſchehen. Das ſüſſe Mandel-Oel wird **äuſſerlich** in Pflaſtern und erweichenden Umſchlägen; **innerlich** aber bey neugebohrnen Kindern/ bey Erwachſenen zu Linderung der Stein-Schmertzen/ ſchneidenden Waſſers/ Huſtens und Bauchgrimmens nützlich gebrauchet. Der ausgepreſſete Teig wird zu der Mandel-Seiffe genommen. Das **bittere** Mandel-Oel dienet zu den Gebrechen der Ohren/ und eine ſchöne Haut zu machen. Der überbleibende Teig/ ſo auch zur Schminck-Seiffe gut/ iſt hingegen den Hünern und andern Geflügel ſchädlich/ ja tödtlich.

Mangolt/ Römiſcher Kohl/ iſt ein bekanntes/ gutes Küchen-Kraut/ ſo eine geſunde/ verdauliche Speiſe giebet/ hat ziemliche groſſe Blätter. Seiner Farbe nach iſt es vielerley/ weiß/ roth/ gelb und ſchwartz-grün/ die aber doch alle einerler Blätter haben. Die Blätter werden äuſſerlich zu den entzündeten Geſchwüren und Geſchwulſten/ auch ſo man Hände und Füſſe erfrieret/ gebraucht. Der Safft wird zu Reinigung des Gehirns in die Naſe gezogen/ und ſtillet das Ohren- und Kopffweh.

Männichen macht der Haſe/ wenn er ſich auf die hinterſten Läuffte ſetzt/ und die vörderſten in

die

die Höhe hält: es wird auch von Bären geſaget/ wenn er ſich in die Höhe dehnet.

Manns-Blut/ dieſes Gewächs wird in Gärten unterhalten. **Einige** legen demſelben runde/ harte Stengel/ und dreymahl gröſſere Blätter zu/ als die am Johannis-Kraut ſind; ſelbige ſehen anfangs grün/ zu Ende des Sommers dunckelroth/ und geben/ wenn ſie zerrieben werden/ einen bluthrothen Safft von ſich. Die Blumen ſind gelbe/ und der Saamen braun. **Andere** ſagen/ daß dieſes gantze Kraut gröſſer und länger ſey/ als das Johannis-Kraut/ an Blüthen und Blättern aber demſelben ſonſt gleich. Es führet die Choleriſchen Feuchtigkeiten ab/ und hat im übrigen mit dem Harthen einerley Nutzen.

Manns-Mad/ **Manns-Mad**/ ein Stück Wieſe/ ſo viel als ein Mann in einem Tag mähen kan: ein Stück Erdreich/ als viel in einem Tage mit zwey Ochſen angebauet werden kan. Dieſes wird auch ein **Mann-Werck** genennet/ gleichwie im Weinberge **Mann-Grab** und auf dem Alpen **Mannſtoffel**/ ſo viel ein Mann in einem Tage bearbeiten/ oder beſtellen kan.

Manns-Treu/ **Kraus-Diſtel**/ iſt ein Diſtel-Gewächs/ welches an ſandigten/ ſteinigten und graſichten Orten wächſt/ hat einen runden Stengel mit vielen Zweigen/ breite/ gekerbte Blätter mit Stacheln beſetzt/ und Blumen/ derer etliche weiß/ andere grün/ die meiſten aber blau ſind/ voller Stacheln. Deſſen Wurtzel wird im Junio gegraben und aufgedörret. Sie

wird wider das Hertz-Weh / Verſtopffung und Erkältung der Mutter / für den Grieß / Bauch- und andere Wehe gebraucht.

Marellen / Amarellen / iſt ein Stein-Obſt den Pferſichen nicht ungleich / nur daß es etwas länglich iſt. Es wird zeitig reiff / und iſt ſchön gelb / in- und auswendig. Sie übertreffen die Pferſichen an Güte und Lieblichkeit / ſind aber ſchwerer zu verdauen. Es giebt derſelben mancherley Arten / die aber faſt anders nicht / als in der Gröſſe unterſchieden. Die Kerne ſind bey etlichen bitter / wie die Pferſichen / bey andern ſüß / wie Mandeln. Die bittern ſind gut wider die Würme der Kinder. Der Marellen-Baum wird nicht groß / blühet weiß / wie der Kirſch-Baum. Er läſſet ſich auf Mandeln / Pflaumen / Kirſchen / ſonderlich die groſſen Eyer Pflaumen / und auf Quitten ängeln / die auf Pflaumen tragen eine gröſſere Frucht. die andern bekommen einen ſüſſen Kern.

Margarethen-Blümlein / iſt ein niedriges kraut / ſo allenthalben auf den Feldern und Wieſen wächſet / und faſt den gantzen Sommer hindurch blühet. Es iſt ein vortreffliches Wund-kraut / innerlich und äuſſerlich zu gebrauchen. kühlet / feuchtet / lindert und heilet / ſonderlich wenn inwendig im Leibe etwas zerriſſen und zerſtoſſen iſt.

Marien-Diſtel / Meer-Diſtel / iſt ein kraut / daß in unſern Gärten wächſet / grün- und weiß-gefleckte / am Rand gekerbte / und mit ſcharffen Stacheln beſetzte Blätter hat; auf einem

nem ſtachelichen Kopffe Pomerantzenfarbene Blumen trägt / und in der Würckung mit dem Cardobenedicten faſt überein kömmt / ſonderlich den weiſſen Fluß der Weiber vertreibt / und alle Wäſſerigkeit des Geblüts benimmt / gegen die Waſſer- und Gelbeſucht / Seitenſtechen / Blutſpeyen heilſamlich dienet.

Marien-Glas / ſiehe **Frauen-Eiß.**

Marien-Rößlein / die gefüllte ſeynd die ſchönſte / an der Farbe roth / Leibfarb und weiß / grünen den gantzen Sommer hindurch / und hangen immer voll mit Rößlein / nehmlich vom May an biß in October. Sie vermehren ſich in Neben-Schößlein / die man im Frühling verſetzen mag / und bleiben den Winter über im Garten ſtehen.

Marck / iſt ein Gewicht / das in ſechzehen Loth / und dieſe ferner in achtzehen Grän abgetheilet / ſo im Auswägen des Silbers / Goldes / und anderer Koſtbarkeiten gebrauchet wird. Es iſt aber eine Marck Goldes im Wehrt 72. Rheiniſche Goldgülden / und eine Marck Silber 8. Reichs-Thaler. Marck Däniſch iſt ein Sechstheil / Marck Lübiſch ein Drittheil eines Reichs-Thalers: Marck Cölniſch / oder Preuſiſch iſt 20. Groſchen Pohlniſch / oder zwey Neuntheil eines Reichsthalers.

Marck / iſt ein ſchmieriges Fett / ſo in den hohlen Beinen der Thiere ſitzt / und dieſelben nicht nur füllet / ſondern auch feuchtet / daß ſie nicht austrocknen / und brüchig werden. Das innwendige weiche Weſen des Gehirns wird auch das

Marck und die aus demſelben durch den Rück-grad ablauffende Streiffe das Lange- oder Rü-cken-Marck genennet. Auſſer dieſem wird um der Gleichheit willen in dem mineraliſchen Reich Marck genennet das noch nicht erhärtete Weſen/ ſo in den Stein- und Ertz-Brüchen ſich zu wei-len findet: und in dem wachsthumlichen das in-wendige weiche Weſen/ ſo an den Bäumen/Stau-den und Kräutern von dem Holtz/ oder der Rin-de beſchloſſen wird.

Mariniren/ heiſſet ſo viel/ als die in Baum-Oel / Schmaltz/ oder Butter gebratene Fiſche/ mit Gewürtze in Eßig und Baum-Oel legen/ damit ſie eine Zeitlang gut können erhalten wer-den. Das Mariniren in Oel geſchiehet mit Aa-len Aalraupen/ Forellen ꝛc. folgender Geſtalt: Dieſe Fiſche werden geriſſen und gekerbet/ das iſt: Am gantzen Fiſch vom Kopff biß auf den Schwantz wird eine Kerbe neben der andern geſchnitten. Saltze ſie darnach ein und brate ſie auf dem Roſt; du muſt aber nicht vergeſſen/ ſelbe ſtets mit Baum-Oel zu beſchmieren. Wenn ſie gäntzlich gebraten/ lege ſie aus / daß ſie kalt werden. Nimm hier-auf ein darzu gemachtes Fäßgen / thue unten auf den Boden Lorbeer-Blätter/ Roßmarien/ gan-tze Würtze / Citronen-Schaalen/ und ſchmiere zugleich das Fäßgen mit Baum-Oel wohl aus/ welches durch einen Pinſel am beſten geſchehen kan. Hierauf lege die in Oel gebratene Fiſche ein/ auf dieſe eine Lage von benahmten Kräu-tern und Gewürtz/ denn wieder Fiſche ꝛc. womit wechſels-weiſe fortzufahren iſt/biß das Fäßlein voll

wird.

wird. Es ſind aber die Lagen alſo einzurichten/ damit zuletzt oben die Species kommen/ auf welche der Deckel endlich geleget und zugeſchlagen wird. Dieſer Deckel muß in der Mitte ein Loch haben: Denn ſo bald er zugeſchlagen worden/ ſolt du abgeſottenen guten Eßig und Baum-Oel/ aber daß der erſte recht kalt/ durch das Loch hineingieſſen/ daſſelbe wieder vermachen/ auch das Fäßgen täglich umſtürtzen und wohl unter einander rütteln; auf ſolche Art können dieſe Fiſche über ein halb Jahr und auch länger gut behalten werden. Wilt du bißweilen zum Gebrauch was raus nehmen/ muſt du das Fäßgen allezeit wieder verwahren laſſen. Eine andere Art die Fiſche zu mariniren iſt: Daß man ſolche reiſſet/ die glatten Fiſche/ als Forellen/ Aalraupen ꝛc. auf beyden Seiten kerbet/ die ſchuppichten aber/ als Hechte/ Karpffen/ Karauſchen/ Perſche und dergleichen vorhero ſchuppet/ die kleinen hernach kerbet/ die groſſen hingegen in Stücke ſchneidet/ ſolche einſaltzet/ und wenn ſie eine Weile im Saltz gelegen/ wohl abtrocknet/ folglich mit Butter beſtreichet/ und auf einem Roſt/ der auf gelinden Kohl-Feuer ſtehet/ ſelbige ſchön braten läſſet; nachgehends/ wenn ſie gar gebraten und kalt genug ſind/ in ein Fäßlein/ ſo man vorher eingenetzet/ und durchaus mit Pfeffer gerieben/ auch am Boden mit Lorber-Blättern/ Roßmarin/ Citronen-Schahlen/ gantzen Nelcken und gantzem Pfeffer beſtreuet hat/ eingeleget/ auf die Fiſche ſodenn wieder eine Lage Kräuter und Gewürtz/ und auf dieſe wieder eine von Fiſchen machet/

auch alſo Wechſels-weiſe fortfähret, biß die letzte Lage das Gewürtz und das Fäßlein voll iſt, welches ſodenn oben mit einem Boden zugeſchlagen, in dieſen ein Zapff-Loch gebohret, das Fäßlein dadurch mit guten Eßig angefüllt, und wenn der Zapffen vorgeſchlagen, daſſelbe an ein kühles Ort geſetzt, und alle Tage verkehret werden muß. Auf ſolche Art kan man die Fiſche lange Zeit erhalten.

Marmel/Marmor, iſt eine Art von Stein, welche hart, ſich glätten und poliren läſt, und von den Bildhauern zu ihrer Arbeit, auch in Gebäuden zu allerhand Zierrathen gebrauchet wird. Er iſt von mancherley Farben, mehrentheils aber bunt vermiſcht, mit Adern, oder Tieffeln und Flecken. Die vornehmſten Arten heut zu Tage ſind der **ſchwartze**, davon eine Gattung helle, weiſſe Adern hat; der **weiſſe**, ſo aber zuweilen mit grauen, oder blaulichen Adern durchzogen; der **blaue**, mit weißlichen Flecken; und ein **vermiſchter**, von gelblich, roth, weiß und blaulich. Der härteſte unter allen iſt der **Porphir**, welcher braun mit weiſſen und ſchwartzen Tippeln. Der Marmel wird ſonderlich in Sachſen, Saltzburgiſchen und in den Rheiniſchen Provintzen gebrochen. Hierzu wird auch gerechnet der grüne Serpentin-Stein, der ſchwartze Probierſtein, und der Alabaſter, der aber viel weicher iſt als der Marmor.

Marmelade, iſt ein zuſammen geſetzter Safft oder Confect, von Quitten, Kirſchen; Johannis-Beeren, Gewürtz, und dergleichen, der mit

Zucker,

Zucker / wie eine ſtarcke Gallerte / zubereitet / in flache Schachteln gegoſſen wird. Es iſt eine angenehme Erquickung für Krancke / die ſtarcke Hitze empfinden / und wird gemeiniglich aus Spanien zu uns gebracht.

Maron / iſt eine Art groſſer Caſtanien / ſo aus Franckreich zu uns gebracht werden. Sie ſind ſehr wohlſchmeckend / wenn ſie friſch und nicht angelauffen ſind. Sie werden auch / wie andere / Früchte / mit Zucker überzogen.

Mars / iſt einer der irrenden / oder umlauffenden Sterne / der ſeinen Umlauff in zwey Jahren vollendet. Er hat einen rothen Glantz / und weil ihm in der Sterndeutung beygeleget wird / daß er einen hitzigen Einfluß habe / daher bey den Menſchen Zorn und Zanck würcke / iſt ihm der Nahme nach dem heidniſchen Abgott / der über den Krieg zu gebiethen haben ſoll / gegeben worden.

Marſchland / iſt ein niedriger und feuchter Boden / der mehr zur Vieh-Zucht und Weide / als Kornbau tüchtig; dergleichen es unten um die Elbe und Weſer viel giebt. Die Einwohner ſolcher Gegenden werden Marſcher und Marſch-Länder genennet.

Marter / iſt ein vierfüßiges / wildes Raub-Thier / etwas kleiner als eine Katze. Es ſind derſelben zweyerley Gattungen. Der **Stein-Marter** hält ſich in Felß-Löchern und Stein-Ritzen / auch in alten Mauren / und unter den Dächern der Gebäude auf / iſt brauner Haar / und hat eine weiſſe Kehle. Der **Baum-Mar-**

ter hält ſich am liebſten auf / wo es Buchen / Tannen und Fichten giebt / allwo er / wie die Eichhörnlein / niſtet / iſt gelblicht unter der Kehle / und hat ein lichtbraunes / dickes und zartes Haar / daher er auch Edel-Marter genennet wird. Sie nähren ſich von Vögeln und Mäuſen / und trachten ſonderlich den Eyern nach / welche ſie durch ein kleines darein gebiſſenes Löchlein ſauber ausſauffen. Die Vögel wiſſen ſie des Nachts in den Neſtern zu beſchleichen / und wenn ſie einen groſſen Vogel ertappen / der ihnen zu ſtarck iſt / und davon fleucht / hängen ſie ſich an ihn / beiſſen ihn todt / und fallen mit ihm zur Erden. Auf ſolche Weiſe bezwingen ſie Auer- und Birck-Hähne. Man fänget die Marter mit Fallen und Eiſen / weil durch Schieſſen der Balg allzu ſehr verderbet wird.

Martius, welcher 31. Tage hat / iſt in der Ordnung des Calenders der dritte / in den vier Jahr-Zeiten aber / nach denen auch die uralte Römer ihre Jahre zu zehlen anfiengen / der erſte Monat. Er ſoll ſeinen Nahmen von dem Marte, des Romuli Vatter / haben / der die Stadt Rom zu bauen angefangen / und dieſen Monat ſeinem Vatter zu Ehren Martium genannt. Er iſt berühmt / nicht allein von dem Frühling / deſſen Anfang er machet; ſondern vornehmlich von der Tag- und Nachts-Gleiche / (Æquinoctium vernum) weil nemlich die Sonn in das himmliſche Zeichen des Widders tritt / welches ohngefähr den $\frac{12}{22}$ ſten dieſes Monats geſchiehet. Es

neh-

nehmen nunmehro die Tage zu/ die Nächte hin- gegen ab/ und die gantze Natur fängt an/ gleich- ſam erneuret und lebhafft zu werden weil die pori, oder ſo zu ſagen/ die Schweiß-Löcher der Erden ſich aufthun/ und die Feuchtigkeiten dem Wachsthum der Bäume und Kräuter zu gute in die Höhe gezogen werden: In welcher Abſicht er vermuthlich von Kayſer Carl dem Groſſen/ (der ein Teutſcher geweſen/ und eine Teuſche Grammatic geſchrieben) der Lentzen oder Gläntz-Monat/ von den alten Teutſchen aber der Mertz/ oder Mehrts genannt wird/ weil nach jener Benennung das Feld nun allgemach wiederum zu gläntzen/ das iſt zu grünen: nach dieſer aber die Tages-Länge/ und damit zugleich die Lieblichkeit des Wetters ſich zu mehren an- fängt.

Die Vermuthung der Witterung iſt in nach- folgenden Bemerckungen verfaſſet:

Hier fangen die Frühlings-Winde an zu wehen.

Der Mertz iſt der Lämmer Schertz/ der April treibt ſie wieder in die Ställ. Ingleichen der Mertz hält den Pflug beym Stertz/ dar- nach kömmt der Aprill/ und hält ihn wieder ſtill; das iſt/ wenn der Mertz ſo lieblich und warm iſt/ daß die Lämmer darinnen ſchertzen/ und der Bauersmann ackert/ ſo pflegt im April eine unfreundliche Abwechslung des Wetters zu folgen.

Wenn der Mertz viel Wind/ und der April viel Regen führet/ ſo folgt ein ſchöner May.

Ein Guckuck/ der im Mertzen viel ſchreyet; ein Storch

Storch/ der viel kappert; und die wilden Gänſe/ die ſich ſehen laſſen/ verkündigen einen warmen Frühling.

So viel Nebel im Mertzen/ ſo viel Schlag-Regen und Gewäſſer.

So viel Thau/ ſo viel Regen nach Oſtern/ und ſo viel Nebel im Auguſto.

Auf Mertzen-Regen ſoll ein dürrer Sommer folgen.

Die Marter-Woche gehet ſelten ohne Sturm und Regen hin.

Wie es im Mertz regnet/ ſo ſolls den Brach-Monat wieder regnen.

Muthmaſſungen aus dieſem Monat zu einem guten/ oder Miß-Jahr.

Der Mertzen-Staub wird dem Gold gleich geachtet/ nach dem Sprichwort:

Trockner Mertz/ naſſer April/ kühler May/
Füllt Scheunen/ Keller/ bringt viel Heu.

Ein naſſer/ regneriſcher Mertz bringet ſelten ein gutes Jahr; dergleichen man auch von dem grünen Mertzen ſaget.

Mertzen-Donner verkündiget offt ein fruchtbares Jahr/ nach dem Sprichwort:

Früher Donner/ ſpäter Hunger.

Das Waſſer/ ſo nach Mariä Verkündigung auf der Saat ſtehet/ iſt derſelben ſchädlich.

Tieffe und langliegende Mertzen-Schnee thun der Saat weh; und ſind jezo die Waſſer zu trincken ungeſund.

Viele und groſſe Mertzen-Nebel bringen viel ſtarcke Güſſe.

Wenn

Wenn es an Mariä Verkündigung vor der Sonnen Auffgang ſchön iſt/ ſo ſolls ein fruchtbar Jahr und trockne Heu-Erndte bedeuten.

Haushaltungs Verrichtungen in dieſem Monat.

1.) Im Felde ſoll man

Im neuen Monden allerhand Aecker wohl zurichten/ und jedem nach ſeiner Art ſein Recht thun.

Die Haber-Saat / ſo ferne es die Näſſe des Feldes zuläſt/ beſchleunigen/ etwan 8. Tage nach dem Neuen / oder im alten Mond. Denn in dieſem ſoll der Haber reicher an Körnern/ aber geringer am Stroh werden. Komt die Saat erſt im April hinaus/ ſo giebt ſie weniger an Körnern/ aber mehr am Stroh.

Im alten Monden/ nachdem ſich die Witterung und der Erdboden anläſt / Sommer-Gerſten und Sommer-Korn/ auch Sommer-Weitzen ausſäen.

Die eilffte Woche nach Weyhnachten ſoll der Pflug im Felde gehen.

Erbſen und Linſen ſäen; im letzten Viertel/ drey Tage vor dem neuen Licht/ ſo blühen ſie bald ab.

Rüben-Acker und Kraut-Feld düngen/ zurichten und tieff umackern: Kan auch wenn es die Zeit zuläſt/ ſchon in neuen Monden geſchehen.

Hopffen einlegen/ bearbeiten/ ſchneiden; Gärten/ Wieſen/ Anger ausräumen/ Gräben machen/

das

das Waſſer von der Winter-Saat ableiten und die Wieſen wäſern.

Die Bau-Felder verwahren / daß niemand über die Wieſen und Felder fahre / noch neue Durchfuhren mache.

Im wachſenden Mond lebendige Zäune und Gehäge machen.

Den Schaaf- und Vieh-Trieb in dem Gehäge / ingleichen auch den Geiß und Ziegen-Trieb dahin gänzlich unterlaſſen.

Das Unkraut / Dörner / Diſteln und Gras im Getraide fleißig ausreuten.

Im vollen Monden die Benedicten-Wurtzel graben.

1.) Im Küchen-Garten ſoll man

Allen noch rückſtändigen Unrath aus dem Garten raumen/ Pflanz-Beete zurichten/ düngen/ und wenn es aufthauet / beſäen.

In Miſt-Beete Majoran / Baſilien / Kohl / Caulirabi / Salat / Gurcken u. d. g. anbauen / und biß die Reiffe nachlaſſen / zu Nachts überdecken.

Saamen-Häupter ausſetzen / als weiſſe/ gelbe/ rothe Rüben/ Zwiebeln / Kraut-Stengel/ u. d. g. beym vollen Licht.

Den Kappus-Saamen ausſäen. Die Zwiebeln und Möhren / Paſtinacken / gelbe Rüben/ rothe Rüben / Peterſill / Rapunſel / allerley Rettig; in wohlgedüngten Erdreich anbauen.

Die Beyſätzlinge von den Artiſchocken / wenn ihrer zu viel ſind / gemählig abledigen und ver-

verſetzen. Die Stöcke ſelbſt umſetzen / welches gemeiniglich im dritten Jahr geſchiehet.

Im abnehmenden Monden auch Winter-Pflanzen ausſetzen / daß man um Jacobi Kraut davon haben möge / und ſelbige / ſo lang es noch reifft / mit Tannen-Reißig zudecken.

Aniß / Dillen / Erbſen / Fenchel Lattig / Körbel-Kraut / Kreſſe / Senff / Spinat / Sauerampffer / Zwiebel / Weinrauten anbauen.

Calmus Enzian / Spargel / Fenchel / Kürbis / Melohnen / Erdäpffel / Rauten / Salbey und andere Kräuter verſetzen.

3.) Im Obſt-Garten ſoll man

Pelz-Reiſer im alten Mond. 3. oder 4. Tage vor dem neuen Mond bey ſchönen / hellen Wetter brechen / und ſolche an einem kühlen / lüfftigen Ort / oder in Sand aufbehalten: Hernach im April und Majo drey / oder vier Tage nach dem neuen Licht auffſetzen.

Denen Bäumen die überflüßigen Aeſte unten herauf benehmen / und die innern ausſchneiden. Sie werden frech und friſch darnach.

In ſolcher Zeit allerhand Arten Bäume verſetzen / zumahl / das Stein-Obſt / als Kirſchen / Zwetſchken / Nußbäume / Pferſich / Marillen / u. ſ. m. Ingleichen Aepffel / Birn / Maulbeer- und Quitten-Bäume ꝛc.

Die ſchon ein und andere Jahre im Geſchirr geſtandene Kern-Bäumlein / und ausgekeimte Obſt-Kerne in ihre Pelz-Schule verſetzen / oder in ihre Bethlein ſtecken.

Im Abnehmen des Monden Bäumen pfropf-

fen

fen machet / daß ſie zwar ſpäter / aber deſto reicher und unausſezlich tragen.

Äpffel und Birn in Neumonden pelzen ; Kirſchen aber / wenn der Mond drey / oder vier Tage alt iſt ; macht / daß ſie bald Frucht tragen.

Das Gemöß von denen Bäumen abſchaben / oder mit einer Scharren an einer Stangen abkratzen / bey feuchten Wetter.

Am Ausſchlagen des Maulbeerbaums abnehmen / ob noch einige Kälte zu beſorgen / oder nicht : denn er blühet nicht / wann noch Froſt dahinten iſt.

4.) Im Wein-Garten ſoll man

So bald ſich der Erdboden aufthut / und der Schnee abgehet / die Weinberge vollends ausraumen / ſchneiden / das erſte Hauen fürnehmen : die alten Stecken wegthun ; Fechſer einlegen / Wein-Stöcke verſetzen ; neue Wein-Gärten anrichten und graben.

Auf die Winzer Achtung geben / ob ſie mit dem Reben-Schnitt richtig umgehen / nicht zu viel / oder zu wenig Augen laſſen / und denen Stöcken nicht zu viel gutes Holtz nehmen ; daß ſie keine Bögen / ohne Vorbewuſt des Beſitzers / weggeben / oder verhandlen.

5.) Im Walde ſoll man

Buchen- Tannen- und Kiefern-Saamen ſammlen / damit man ſelbigen hernach an gehörigen Ort ſäen könne.

6.) In der Vieh-Zucht ſoll man

In dieſer Monats-Zeit die Schaafe an keine

ſumpf-

ſumpffichte/ oder feuchte Orte treiben/ weil es ihnen faſt ſchädlich iſt.

Schaf-Hürden zur Nothdurfft kauffen/ oder ſelbſt machen laſſen.

Wenn das Wetter leidenlich/ und die Weide nicht untüchtig/ die Schaafe ausführen/ und auch die Lamm-Zeit in guter Acht halten/ und mercken wie viel Lämmer jung werden.

7.) In der Pferde-Zucht ſoll man

Im Stalle die Stutten beſchellen zulaſſen anfangen; welches im Æquinoctio geſchiehet.

Denen Pferden Geſundheits halber zuweilen Wicken fürgeben: und die Ställe bey warmen Wetter etwas eröffnen/ und die Lufft durchgehen laſſen.

Auf die trächtige Stutten für/ und für/ beſonders zu Nachts/ fleißige Achtung geben.

8.) Bey dem Feder-Vieh ſoll man

Allerhand Geflügel zum Brüten anſetzen; und die Eyer-Schalen vom ausgefallenen Geflügel fleißig zur Artzeney aufheben.

Mertzen-Tauben/ wie auch die ſo im vorigen Monat ausgebrütet worden/ ausfliegen laſſen.

Die Lock-Vögel ins Finſtere ſetzen.

9.) Bey denen Bienen ſoll man

Im alten Monden/ wenn es ſchön helle und Wind ſtille/ zu den Bienen ſehen. Denn im neuen Monden wachſen gerne Würme in ihren Stöcken/ daher muß man ſie ſaubern.

10.) Bey der Fiſcherey ſoll man

Die Teiche mit Säzlingen/ oder Brut beſetzen/ welches auch im Herbſt geſchehen kan.

Im erſten Viertel/ oder vor dem vollen Schein die Streich-Karpffen aus dem Teichen/ oder Behältern fangen / und verſetzen / und das dritte Jahr die Teiche fiſchen.

In der Leich-Zeit das Fiſchen unterlaſſen und verbiethen.

11.) Zu Hauſe ſoll man

Stroh-Seile zur künfftigen Erndte in Vorrath machen laſſen.

Brunnen ſäubern und ausräumen / auch Reiffe und Fäſſer in Vorrath anſchaffen/ ſo viel man nöthig hat.

Den Weber anhalten/ daß er die Leinwand verfertige / ehe die Baum-Blüthe ausbricht.

Die Weine auskoſten; die in ſchwächſten Fäſſern ſtehen/ und an Farbe und Geſchmack verdächtig/ anſtecken und feil bieten/ Item ſelbige aufrühren / und ein Stückgen Wacholder Holtz hinein werffen/ machet / daß ſie nicht zähe noch trübe werden. Wacholder erhalten vielerley Dinge bey guten kräfften

12.) In der Küche ſoll man

Veyel-Safft mit Zucker einmachen. Die jungen ausſchlagenden Hollunderſpröſslein abbrühen und wieder abtrocknen / mit Oel und Eßig anmachen / und ſtatt eines Salats eſſen. Sie purgiren und reinigen das Geblüt: auch Pöpel-Kraut und Wurtzel zum Saamen brauchen: Denn in dieſem und nächſten Monath ſind ſie am beſten.

Bircken-Safft oder Waſſer / im zunehmenden Monden auszapffen und einſammlen.

13.) In

13.) In der Artzeney ſoll man Froſchleich ſammlen und diſtilliren im Anfang des Monats.

In der Tag-und Nacht-Gleiche (æquinoctio) haben / mäßige Bewegung und Artzeney gebrauchen; wers vonnöthen hat.

Das Haupt reinigen. Die Begierde und anziehende Krafft des Magens ſtärcken. Die aufdünſtende Feuchtigkeiten der Erden/ ſo viel ſich thun läſt/ vermeiden. Inzwiſchen aber ſich und ſeinen Magen nicht verzärteln.

Maſern/ ſind rothe/ erhabene Flecken/ auf der äuſſerlichen Haut/ durch eine ſonliche Aufwallung des Geblüts von der Natur als eine dünnere Materie ausgeſtoſſen. Sie ſchlagen gemeiniglich eher heraus als Blattern/ als welche nur erſt am vierdten Tage kommen; ſie vergehen auch eher als dieſe; und wehren nicht über ſieben Tage.

Maßholder-Baum/ wird an unterſchiedenen Orten in Wäldern gefunden: am meiſten aber in Gärten der Kräuter-Liebhaber. Seine vielfältigen Aeſte breitet er ſehr weit aus. Die Blätter ſind gar groß und an etlichen Orten tieff eingeſchnitten. Die Blüthen ſind klein und bleich/ die Früchte kleine/ runde Ballen / ſo an Stielen ungleicher Länge herab hangen. Die Blätter ſind feuchter und kalter; die Rinde und Früchte aber etwas trockener Natur/ und werden die erſtern für Hitze und Flüſſe der Augen/ die letztern aber für Zahnweh/ Grind und Räudigkeit gebraucht.

Maßlieben/ Zeitloſen/ ſind vielerley Sorten/ weiſſe/ bunde/ rothe und leibfarbige/ und denn auch eine Art/ welche ſtachlichte Blåtter hat/ ſie wachſen hin und wieder auf den Wieſen und Viehweiden. Sie werden von Abreiſſen der Pflantzen gemehret. Die doppelten reiſt man in Martio und October von einander und ſetzet ſie rund um die Beeten an feuchte Oerter/ je weniger ſie geriſſen werden/ je beſſere und grőſſere Blumen ſie tragen. Das Kraut iſt ein gut Leber/ Miltz⸗Bruſt⸗Wund⸗ und Gicht⸗Kråutlein/ daher es gebraucht wird die Kinder zu laxiren.

Maſt⸗Fehm / iſt die Nutzung von Eich⸗ und Buch⸗Wåldern / da / wenn die Eicheln und Bůchlein / oder Buch⸗Eckern wohl gerathen / eine gewiſſe und nach der Grőſſe des Forſtes proportionirte Anzahl einheimiſcher Schweine/ gegen Erlegung des ſo genannten **Maſt⸗** oder **Fehm⸗Geldes**/ darein getrieben / und eine Zeitlang darinnen gelaſſen werden/ damit ſie der Maſt genieſſen/ und wenn ſie fett worden/ von dar an andere Oerter getrieben / und mit Nutzen verhandelt werden mőgen. Es iſt dieſe Maſt eine von denen beſten Nutzungen/ indem der Forſt⸗ oder Eigenthums⸗Herr/ darauf nicht einen Heller / geſchweige etwas mehrers / wie bey andern Nutzungen / verwenden darff/ ſondern hier eine Ernde / (obgleich nicht alle Jahr / jedoch / wenn die Maſt geråth / deſto reichlicher) genieſſet/ wo er doch nicht ein Kőrnlein geſået. Auch die Forſt⸗Bedienten haben ſich hierbey eines Zugangs zu erfreuen / jedoch můſſen ſie davor arbeiten / das

iſt/

iſt/ ſie müſſen die in Maſt genommenen / oder/ wie der rechte Terminus heiſt / eingefehmten Schweine in das ſo genannte Fehm-Regiſter einſchreiben / und hernach einbrennen/ das iſt/ mit einem heiſſen Eiſen bezeichnen / wofür ihnen etwas gewiſſes an Gelde bezahlet werden muß / welches von gedachtem Einbrennen den Nahmen **Brenn-Geld** bekommen. **Volle Maſt** wird genennet / wenn entweder Eicheln und Buch-Eckern zugleich / oder auch nur eine Sorte davon wohlgerathen. **Halbe Maſt** / wenn die obgedachten **Maſt-Bäume** / nemlich Eichen und Buchen mittelmäßig getragen. **Spreng-Maſt**/ wenn nur hier und dar einige Bäume Früchte gehabt. Wenn die beſtimmte Maſt-Zeit aus / die Maſt-Schweine **ausgefehmet** / und noch mehr Maſt vorhanden/ ſo pfleget man wieder friſche Schweine drein zu ſchlagen/ und ihnen die **Nach-Maſt** angedeihen zu laſſen.

Maſt/ Maſtung / heiſſet die Art und Weiſe/ das zum Schlachten beſtimme Vieh an Ochſen/ Kühen/ Schweinen / Hämmeln / Gänſen / Enten/ Hünern/ Capaunen / Truthünern ꝛc. fett zu machen. Bey der Vieh-Maſt iſt Acht zu haben 1.) auf den Getrayde-Kauff / ob ſelbiger hoch / oder gering: Denn wenns Getrayde theuer / iſt leicht ſo viel zu vermäſten / daß hernach kaum das Getrayde bezahlet / und darüber ſo viel eingebüſſet wird / als das Vieh / ehe es auf die Maſt geſtellet worden / wehrt geweſen. 2.) Muß man ſich auch nach dem Vieh-Kauff richten; denn mehrmahls / wenn das Getrayde in

hohem Preiß / beſſer mager / als fett Vieh / zu anderer Zeit aber / wenn das Geträyde wohlfeil / rathſamer gemäſtet / als mager zu verkauffen. Es iſt auch nöthig / mit Fleiß in Acht zu nehmen / daß das Vieh / ſo auf die Maſt geſtellet werden ſoll / geſund und gefräßig ſey / / damit nicht / wie manchmal geſchiehet / das Vieh ſamt der Maſt verlohren gehe / und man alſo doppelten Schaden zugleich leiden müſſe. mit ungefräßigem Vieh wird in der Maſt auch wenig ausgerichtet / damit man aber dieſen Mangel erfahre / iſt acht zu haben und abzumercken / ob innerhalb acht Tagen / (jedoch nachdem es gut und viel Futter genoſſen) daſſelbe gefreſſen / und wie es ſich im Freſſen angelaſſen. Offtmahls liegets an den Zähnen / darnach man ſehen muß / weil ihnen leichte Hülffe gethan werden mag. Mäſtet man Rüben / Möhren und andern dergleichen Gewächſe / woran noch Erde hänget / oder da ſolche mit vielem Staube vermenget iſt / ſollen dieſelben mit Abwaſchen / und ſonſten zuvor gereiniget werden. Den wenn gedachter Unflath ſich beym Vieh anleget / ſo verliehret ſich die Luſt zum Freſſen / und das Vieh nimmt eher wieder ab als zu. Die beſte Zeit das vierfüßige Vieh zur Maſtung aufzuſtellen / iſt der Herbſt / weil ſolches / nachdem es die Sommer-Weide genoſſen / zu ſolcher Zeit ſich noch einmal ſo wohl zur Maſt bequemet / zumahl es bereits fein leibig / und nicht erſt die Hunger-Mahle auf der Maſtung ausfullen darff. Das gröſte Vieh pfleget man mit wenig koſtenden Futter (es ſey gleich gut Rauch-

Futter

Futter / bloß / oder ſonſt eingebrühte Sachen/) alſo auszufüllen / daß es einen weiten Bauch bekommet / und alſo hernach zur Fettigkeit mehr Raum habe; ſodenn pfleget man nachgehends das Futter zu verbeſſern / und ihnen niemahls zu viel/ ſondern allezeit wenig / jedoch des Tages deſto öffters zu geben / und alſo fortzufahren / biß man vermercket / daß die Maſt das Ihrige gethan/ und nun auch Gelegenheit vorhanden/ es entweder zu verkauffen / oder ſelbſt zu gebrauchen. Wobey noch zu mercken / daß das Vieh / welches noch jung und nicht ausgewachſen / mehr an den Fortwachs die Maſt leget / als daß es an Fettigkeit zunehmen ſolte; Dahero wer zu vielem Speck und Fettigkeit mäſten will/ verwachſen Vieh nehmen muß. Die **Ochſen-Maſt** wird in die Sommer- und Herbſt-Maſtung eingetheilet / davon jene ſich um den September endet / weniger koſtet/ und ſchlechtere Bemühung verurſachet/ als dieſe. Sie fängt aber ohngefehr drey Wochen vor des Sommers Anfang / zu Ende des May-Monats / an / da man denn die zur Maſtung außerleſene Stücke aus der Arbeit in eine fette Gras-Weide thut / ſie des Morgens / ehe die Sonn mit ihren Strahlen eylig herfür bricht / und das Gras noch voller Thau iſt/ auf die Weide treibet / wenn aber die Sonn anfänget zu ſtechen / und heiß zu werden / ſolche an einen ſchattigten Ort bringt / und ſie ſo lang alldorten graſen läſſet / biß ſich die Hitze geſtoſſen und verringert / da ſie denn wieder auf die alte / oder ſonſt eine Weide getrieben / gegen Nacht zurück in

den Stall gebracht / und währender dieſer Maſt täglich drey / oder viermahl geträncket / auch damit ſie einen guten Appetit und Luſt zum Freſſen bekommen und behalten mögen / wöchentlich mit einer gewiſſen Portion Saltzes verſehen werden. Wenn ſie nun den Sommer über alſo gepfleget ſind / ſa werden ſie zu Ende des Monats Septembris ſo feiſt / daß man ſie entweder ſelbſten ſchlachten / oder den Fleiſchern verkauffen kan. Die Herbſt-Maſt erfordert mehrere Unkoſten / Bemühung und Aufſicht / und will nicht gar in die groſſe Kälte verſparet ſeyn / indem weder die Ochſen / noch andere Arten von Vieh bey groſſen / ſtrengen Froſt gern zunehmen / es ſey denn die Stallung abſonderlich warm und wohl vermacht: und iſt dahero am beſten im September / oder auch noch zu Anfang des Octobers ſolche aufzuſtellen / ſo können ſie gegen Weyhnachten ſchon fett ſeyn. Ihr Futter beſteht ſodenn in gutem / dürren Heu / geſchrotenem Geträyde / Kraut / Rüben / Möhren / Träber / Brandewein-Spühlich / Kleyen- und Mehl-Geträncke / und dergleichen; von ſolchen muß man ihnen offt / aber allezeit wenig vorgeben / mit dem Futter bißweilen abwechſeln / und die Krippen / oder Freß-Tröge wohl reinigen / damit ſie keinen Eckel bekommen / und die Luſt allezeit behalten. Solche aber zu vermehren / kan man ihnen zum öfftern / aufs wenigſte in acht / oder zehen Tagen einmahl die Zunge mit Wein und Saltz reiben und waſchen / man giebt ihnen auch Saltz / davon ſie lieber und mehr trincken / und dahero auch mehr und begieriger

rigen eſſen; bey kalter Zeit aber muß man ihnen ihr Getråncke mit Mehl/Schrot/ oder Kleyen vermenget und wohl umgerühret laulicht geben/ als welches eines von den beſten Mitteln guter Wartung iſt. Die Ochſen/ ſo in währender Maſt-Zeit offt mit laulicht und warmen Waſſer gewaſchen und abgewiſchet werden/ nehmen bald zu/ und werden fett und anſehnlich davon. Gleichwie die Ordnung in allen Sachen das beſte iſt/ alſo will ſolche auch mit der Maſt-Fütterung beobachtet ſeyn: Solchemnach giebt man denen Ochſen des Morgens um vier Uhr ein gemengt Futter von Rüben/ Kraut/ Möhren/ Schrot/ Heckerling/Tråbern ꝛc. und wenn dieſes aufgefreſſen/ noch eines dergleichen/ und macht ihnen unterdeſſen die Streue. Um acht Uhr giebt man ihnen das rauhe Futter/ ein Bündlein Heu/ oder Stroh jedem ohngefehr ſo viel als einem Pferde. Um zehn Uhr giebt man ihnen ein laulichtes/ obgedachter maſſen mit Schrot/ ſchwarzen Mehl/ Trebern/ oder Kleyen gemengtes Getråncke/ und låſſet ſie verſchnieben/ darnach giebt man ihnen alsbald wieder ein gemengtes Futter. Um drey Uhr Nachmittag/ wenn ſie geruhet haben/ giebt man ihnen wieder ein rauh Futter. Um ſechs Uhr wieder ein gemengt Futter. Um neun Uhr füttert man ſie ab mit gutem Heu/ Haber- oder Gerſten-Stroh. Rothe Rüben mit Kraut måſten auch wohl: ſo gebrauchen auch einige die ordentliche Schweine-Maſt/ nemlich Eicheln und Buch-Eckern dazu/ welche ſie ſchroten laſſen/ und denen Ochſen/ ohne einiges an-

deres Futter / geben. Weil die Ochſen mit ihren ſcharffen Zungen / ſo weit ſie damit reichen können / ſich gern die Haar weglecken / und hierdurch die Fettigkeit / die ihnen bleiben ſolte / verzehren / daß ſie alſo nothwendig dürr werden müſſen / ſo muß man ſie entweder fein kurtz binden / oder zwey Bretlein an beyde Seiten des Hals machen / daß ſie ſich nicht erreichen / noch lecken können / oder aber mit ihrem eigenen Miſt an denen Orten beſchmieren / wo ſie vermuthlich hin langen werden / ſo wird ihnen die Luſt / oder der unnützliche Kützel bald vergehen. Die Häute von gemäſteten Ochſen ſind allezeit viel dicker und beſſer / gelten auch mehr / als die von magern und ungemäſteten. So werden die verſchnittenen Ochſen / wie alles andere Vieh / ſo verſchnitten iſt / viel eher fett / als die unverſchnittenen. Die Kühe werden wie die Ochſen gemäſtet / nur iſt zu mercken / daß die Mäſt-Kühe nicht gemolcken werden dürffen. Die **Maſtung** der Schweine betreffend / taugen hierzu die drey- vier und mehr jährigen am beſten / denn weil ſie ſchon tapffer gewachſen ſind / und ihre geziemende Stärcke haben / ſo nehmen ſie deſto beſſer zu / und ſetzen einen derben Speck; da hingegen die jüngeren Schweine nicht wohl mäſten / dieweil ſie noch ins Fleiſch zu wachſen pflegen. Die Schweine-Maſt iſt zweyerley: **Holtz-Maſt** und **Hauß-Maſt.** Jener bedienet man ſich / wenn die Eicheln und Buch-Ecken wohl gerathen / da ſie in die Eich- und Buchen-Wälder folgender Geſtalt geſchlagen werden. Man zeichnet in ſolchen Wäldern

gewiſſe

gewiſſe Plätze ab/ die ſo viel als Stallungen bedeuten müſſen/ dieſe werden von dem Ober-Herrn/ denen Unterthanen/ oder auch fremden Leuten um ein gewiſſes Maſt- oder Fehm-Geld überlaſſen/ welche alsdenn die Schweine gantze Heerden weiß/ doch nach der bedüngten Zahl/ in die Maſtung treiben/ und in dieſe Plätze/ oder Stallungen vertheilen/ in welchen ſie auch bißweilen Tag und Nacht verbleiben müſſen/ biß die Eicheln aufgefreſſen und verzehret ſind. Wo dieſes geſchehen iſt/ werden die Stallungen verändert und andere Orte gemacht/ wie etwan die Schäfer mit ihren Pferch-Ställen auf denen Feldern zu thun pflegen. Die Schweine läſſet man alſo in der Maſt biß Nicolai/ wo aber noch viel Eicheln und Buch-Eckern vorhanden ſeyn/ auch wohl biß Weyhnachten gehen/ wo nicht die groſſe Kälte und der tieff-gewachſene Schnee den Termin kürtzer macht/ und die Schweine zeitlicher in ihre Ställe gehen heiſt. Die **Hauß-Maſt** muſt man vor die Hand nehmen/ wo man keine Gelegenheit zur **Holtz-Maſt** hat. Es iſt aber die Hauß-Maſtung nicht einerley/ ſondern gleichwie die Länder mit Früchten/ Gewächſen und andern Sachen nicht überein kommen/ dieweil dieſem jenes/ jenem aber dieſes mangelt/ alſo hat ſich ein jeder nach ſeines Landes Gewohnheit/ und Wirthſchaffts verſtändiger Nachbarn Erfahrung zu richten. Die beſte Zeit die Schweine zu Hauſe in die Maſtung zu bringen und aufzuſtellen/ iſt um Michaelis/ wenn ſie die Stoppeln belauffen haben/ und von den Körnern/ Gras und Wurtzeln

auf

auf den Feldern fein leibig worden ſeyn. Etliche fangen gar zeitlich an/ etwan um Pfingſten/ oder Johannis/ und erfüllen ſie mit Kohl- und Kraut-Blättern/ Bete/ Möhr-Rüben-Kräutig/ Mohn-Blättern/ Kürbiſſen/ Erd-Aepffeln und andern dergleichen Garten-Sachen/ welche ſie ſchneiden/ oder ſtampffen/ und mit Kleyen/ auch zuweilen mit etwas Schrot/ untermengen: Wenn Bartholomäi vorbey iſt/ geben ſie ihnen Schrot/ und ein wenig Träber mit unter/ und ſagen/ ſie reichten im Sommer mit einem Scheffel Geträyde weiter/ als im Winter mit zweyen. Wo man Sau-Bohnen hat/ da läſſet man Bohnen und Gerſte/ auch Rocken-Gerſte/ ſchroten/ und giebt es ihnen mit warmen Waſſer gemenget/ Morgens/ Mittags und Abends zu freſſen. Etliche laſſen im Herbſte die reiffen und abgefallenen Eicheln aufleſen/ und in ein lüfftiges Gemach ſchütten/ und geben ſie hernach denen Schweinen vor/ nebſt reinem Waſſer zu trincken/ oder laſſen die dürren Eicheln ſchroten/ und machen ihnen ihr Geträncke damit an. Oder ſie ſchütten den Schweinen in kaltem Waſſer gequollene Erbſen vor/ oder geben ihnen gebrühte Flachs-Knoten mit Schrot vermenget. Die Becker mäſten mit ſchwartzen Mehl und guter Kleyen; die Brandewein-Brenner mit Spühlig. Man ſoll aber denen Schweinen anfänglich nicht zu viel guten Schrot und fette Träncke geben/ ſondern man muß ſolche von Tag zu Tag beſſern/ ſo gewohnen ſie es allgemach/ und werden derſelben nicht überdrüßig; man muß ſie auch nicht überfüttern/

ſon-

ſondern ihnen nur auf einmahl ſo viel geben als ſie mit Luſt auffreſſen mögen; eben ſo wenig muß man ihnen zu heiß geben / ſonſt iſt alle Maſtung umſonſt und vergebens. Man ſtellet gerne diejenigen paarweiſe zuſammen / die von einer Zucht gefallen ſind / und auf der Weide einander gewohnet haben/ denn ſie freſſen noch eins ſo gerne / als wenn ſie alleine wären. Sonſten unterſchlägt man den Stall mit Brettern / alſo / daß ſie einander nicht berühren / aber doch im Freſſen ſehen und hören mögen/ welches viel zu ihrer geſchwinden Fettigkeit dienen ſoll. Wenn die Maſt-Schweine ſehr mit den Zähnen knirſchen / ſoll es eine Anzeige ſeyn / daß ſie die Finnen haben/ alsdenn muß man ihnen zuweilen ein wenig Erbſen in den Trog ſchütten / davon ſollen ſie vergehen; noch beſſer iſt es gethan / wenn man ihnen ein wenig Pfeffer-Körner ins Freſſen wirfft. Die **Schöpſe/** oder **Hämmel/** werden entweder auf guter Weide / und auf denen Rocken- und Haber-Stoppeln / oder aber zu Hauſe / mit gutem Heu/ Trebern / mit klein-geſchnittenen Gerſten-Heckerling vermengt / oder mit Haber-Schrot gemäſtet und fett gemacht. Etliche mengen ihnen auch den Heckerling nur mit klein geſtampfften Kraut und Rüben. Die **Maſtung** der **Gänſe** wird unterſchiedlich vorgenommen; etliche mäſten ſie mit guten/ alten / angefeuchteten oder eingequellten/ oder aber mit trockenen Haber / doch muß bey dieſem leztern ihnen nichts an Trincken abgehen / oder aber mit Weitzen- und Gerſten-Mehl / mit warmen Waſſer zu einem Teig/ und

aus

aus dieſem Nudeln gemachet/ und die Gänſe damit geſtopfft; Andere kochen jährigen Rocken/ und untermengen ihn mit ein wenig Sand/ und geben es ihnen klar für/ welches über die maßen wohl mäſtet. Die Jungen hängen ihre Maſt-Gänſe in einem Sack auf/ doch daß der Kopff mit dem Halß und der Steiß frey bleibet/ und ſtopffen ſie mit Nudeln/ welche ſie aus zwey Theilen Rocken oder Gerſten-Mehl und einem Theil Kleyen machen/ auf einem warmen Heerd ein wenig harte werden laſſen/und nachgehends ins Waſſer/ oder welches beſſer/ in Milch werffen/ daß ſie durch und durch naß werden. Solcher Mahlzeiten geben ſie ihnen des Tages fünffe/ und zwar jedesmahl ſo viel/ bis der Kropff und Halß voll iſt/ laſſen ſie auch ſonſt nie/ als eine halbe Viertel-Stunde nach dem Stoffen/ trincken. Auf die letzte giebt man ihnen drey-und endlich nur zweymahl des Tages/ weil ſie nicht öffter abdäuen. Man mäſtet ſie auch mit Schrote von allerhand geringen Getrayde/ geſchrotenen Eicheln/ mit Kleyen vermengten Träbern Hirſchen und Heidekorn/ als von welchen letztern ſie inſonderheit gut zunehmen ſollen. Arme Leute behelffen ſich mit Möhren und dergleichen/ die ſie klein hacken/und mit untermengter Kleyen ihnen vorſchütten. Die jungen Gänſe werden geſchwinder fett als die alten/ und je mehr ihrer beyſammen ſind/ deſto beſſer ſchlagen ſie an/ denn allein wollen ſie nicht leichtlich gut und fett werden; ehe man ſie aber eingeſtellt/ müſſen ihnen vorhero die am Ende des Rück-Grads bey dem Steiß ſtehende Federn

dern ausgerauffet worden ſeyn. Zur Capaunen-Maſt brauchen einige mit Waſſer/ oder Bier/ angefeuchtete weitzene Kleyen; andere ſtreuen ihnen Weitzen für/ und geben ihnen dabey abſonderlich zu trincken/ oder machen von Hirſchen-Gerſten oder Haber-Mehl mit warmen Waſſer/ mittelmäßige Kügelein/ und laſſen ſie ſolche verſchlingen. Die gemeinſte und beſte Art zu mäſten iſt das Stopffen mit Nudeln/ welche von Weitzen-Mehl und ein wenig Sand/ (als welcher zur Reinigung der Mägen dienet/ und folglich ihr Zunehmen trefflich befördern hilfft/ im Milch/ Bier/ oder Waſſer ablänglichte und nicht gar zu dicke Nudeln an/ welche man mit Waſſer befeuchtet/ und ſie damit des Tages zweymahl/ nehmlich des Morgens und Abends ſtopffet. Doch muß man jedesmahl vorhero zuſehen/ ob ſie die eingenommene Mahlzeit ſchon verdäuet haben/ damit man ſie nicht überſtopffet/ und alſo auf einmahl zu ſchanden machen möge. Je eher und beſſer ein Capaun abdäuet/ je mehr ſoll man ihm geben/ und je geſchwinder wird er auch zunehmen. Anfänglich giebet man nur ſo viel/ als man meynet/ das Mittel damit getroffen zu haben; hernach beſſert man ihnen die Mahlzeiten nach und nach/ biß man ſeine gewiſſe Maße behält/ worbey ſie am erſten anzuſchlagen ſcheinen. Ob ſchon die Nudeln ihnen naß und feucht gegeben werden/ ſoll man ihnen doch auch dabey in einem Geſchirrlein zu trincken vorſetzen. Die Trut-Hüner tractiret man in der Maſtung eben wie die Capaunen; wiewohl es faſt unnöthig iſt/

ſie in die Maſtung einzuſtellen / weil ſie ohnedem nicht leichtlich vom Leibe kommen / wo man ihnen das Futter nicht ſchmälert und verringert. Doch wer ſie ja mäſten wolte / der nehme Nudeln weiche ſie in Milch und ſtopffe ſie damit / gebe aber dabey gute Achtung auf die Verdäuung der vorher genoſſenen Mahlzeit/nach welcher und nicht eher man ſie aufs neue verſorgen ſoll. Die Enten mäſten ſich / oder werden abſonderlich fett / wenn ſie auf die Stoppeln und Felder gehen/ da ſie Wegwarten / Feld-Salat/ Klee und dergleichen kräuter finden. Man pfleget auch ihrer gütlich mit angemachter Weitzen-Kleyen/ mit Meer-Linſen / Haber / und kleinen Brocken Brodes / und giebt ihnen davon ſatt und genug zu freſſen. Junge Hüner können mit Semmel-Krumen in Milch geweicht/ oder auch mit kleiner Grütze gemäſtet werden.

Maſt-Federn / werden diejenigen kleinen kurtze und fette Federn genennet / ſo auf einem Fleckgen beyſammen am Ende des Rück-Grads/ hinten über den Steiß einer Gantz / ſich befinden / welche man allermeiſt bey denjenigen auszuzupffen pfleget / ſo da auf die Maſt geſtellet werden ſollen / daher ſie eben dieſe Benennung bekommen haben mögen.

Maſtix / iſt ein wohlbekantes Hartz / oder Gummi / weiß und auch rothes / es rinnet aus einem Baum ſchön / weiß / hell und trocken / Tropffen-weiß. Dieſes wenn es gut / ſoll in lautern / glänzenden/ harten/ aber doch brüchigen Körnern beſtehen / und je weiſſer / je beſſer es iſt.

Die

Die Tugend des Maſtix iſt / daß er trocknet und zuſammen ziehet / daher er den Magen ſtärcket / in Erbrechen / Bauch-Flüſſen und dergleichen / in gantzen Körnern / oder gepulvert nutzlich gebrauchet. Aeuſſerlich wird er gekäuet / wider das Zahnwehe / faules Zahn-Fleiſch und wackelende Zähne / ziehet die Flüſſe aus dem Haupt / und wird in Pflaſter auf die Schläffe zu legen / auch in die Fluß-Raucher-Pulver genommen.

Maſtix-Kraut / wird in Gärten gezeuget / und riechet wie Maſtix / hat einen ſcharffen Geſchmack / und gleiche Würckung mit dem Majoran. Die Botanici ſind noch nicht unter ſich eines / welches das rechte ſey: das unſrige iſt ein holtziges / vieläſtiges / kleinblätteriges Gewächs / faſt wie der Majoran / ohne daß ſeine Blätter etwas ſpitziger / kleiner und härter ſeynd. Es hat einen ſtarcken / ſtrengen und durchdringenden Geruch / und wird von den Katzen ſehr geliebet / wie die Baldrian-Wurtzel / oder Katzen-Müntze.

Maſt-Vieh / wird mit einem Wort alles dasjenige Vie genennet / ſo man bey einer Hauß- und Land-Wirthſchafft an Ochſen / Kühen / Schweinen / Schöpſen / Gänſen / Enten / Hünern / Capaunen 2c. auf die Maſtung zuſtellen / und fett zu machen pfleget. Wie ſolches müſſe beſchaffen und währender Maſt-Zeit gefüttert und gewartet ſeyn / iſt oben unter dem Wort **Maſt / Maſtung** / bereits angeführet zu finden.

Maucke / iſt eine Kranckheit der Pferde / und Geſchwulſt / ſo in den Hüffen unter dem Kothen

ſie in die Maſtung einzuſtellen / weil ſie ohnedem nicht leichtlich vom Leibe kommen / wo man ihnen das Futter nicht ſchmälert und verringert. Doch wer ſie ja mäſten wolte / der nehme Nudeln weiche ſie in Milch und ſtopffe ſie damit / gebe aber dabey gute Achtung auf die Verdäuung der vorher genoſſenen Mahlzeit/nach welcher und nicht eher man ſie aufs neue verſorgen ſoll. Die Enten mäſten ſich / oder werden abſonderlich fett / wenn ſie auf die Stoppeln und Felder gehen/ da ſie Wegwarten / Feld-Salat/ Klee und dergleichen kräuter finden. Man pfleget auch ihrer gütlich mit angemachter Weitzen-Kleyen/ mit Meer-Linſen / Haber / und kleinen Brocken Brodes / und giebt ihnen davon ſatt und genug zu freſſen. Junge Hüner können mit Semmel-Krumen in Milch geweicht/ oder auch mit kleiner Grütze gemäſtet werden.

Maſt-Federn / werden diejenigen kleinen kurtze und fette Federn genennet / ſo auf einem Fleckgen beyſammen am Ende des Rück-Grads/ hinten über den Steiß einer Ganß / ſich befinden / welche man allermeiſt bey denjenigen auszuzupffen pfleget / ſo da auf die Maſt geſtellet werden ſollen / daher ſie eben dieſe Benennung bekommen haben mögen.

Maſtix / iſt ein wohlbekantes Hartz / oder Gummi / weiß und auch rothes / es rinnet aus einem Baum ſchön / weiß / hell und trocken / Tropffen-weiß. Dieſes wenn es gut / ſoll in lautern / glänzenden/ harten/ aber doch brüchigen Körnern beſtehen / und je weiſſer / je beſſer es iſt.

Die

Die Tugend des Maſtix iſt / daß er trocknet und zuſammen ziehet / daher er den Magen ſtärcket / in Erbrechen / Bauch-Flüſſen und dergleichen / in gantzen Körnern / oder gepulvert nutzlich gebrauchet. Aeuſſerlich wird er gekäuet / wider das Zahnwehe / faules Zahn-Fleiſch und wackelende Zähne / ziehet die Flüſſe aus dem Haupt / und wird in Pflaſter auf die Schläffe zu legen / auch in die Fluß-Raucher-Pulver genommen.

Maſtix-Kraut / wird in Gärten gezeuget / und riechet wie Maſtix / hat einen ſcharffen Geſchmack / und gleiche Würckung mit dem Majoran. Die Botanici ſind noch nicht unter ſich eines / welches das rechte ſey: das unſrige iſt ein holtziges / vieläſtiges / kleinblätteriges Gewächs / faſt wie der Majoran / ohne daß ſeine Blätter etwas ſpitziger / kleiner und härter ſeynd. Es hat einen ſtarcken / ſtrengen und durchdringenden Geruch / und wird von den Katzen ſehr geliebet / wie die Baldrian-Wurtzel / oder Katzen-Müntze.

Maſt-Vieh / wird mit einem Wort alles dasjenige Vie genennet / ſo man bey einer Hauß- und Land-Wirthſchafft an Ochſen / Kühen / Schweinen / Schöpſen / Gänſen / Enten / Hünern / Capaunen ꝛc. auf die Maſtung zuſtellen / und fett zu machen pfleget. Wie ſolches müſſe beſchaffen und währender Maſt-Zeit gefüttert und gewartet ſeyn / iſt oben unter dem Wort **Maſt / Maſtung** / bereits angeführet zu finden.

Maucke / iſt eine Kranckheit der Pferde / und Geſchwulſt / ſo in den Hüffen unter dem Kothen

ſich ſetzet; wenn man ſie curiren will darff man nur alt Schmeer eines Eyes groß / vor drey Pfennige Grünſpahn / und ſo viel Saltz nehmen / es in einem Mörſel ſtoſſen / ſolches dem Pferde 24. Stunden überbinden; darnach nehme man ein halb Maaß Wein / und ſo viel Brunnen-Waſſer thue vor zwey Pfennige Alaun hinein / laſſe es zwey Finger breit einſieden / und waſche damit das Pferd des Tages dreymahl / ſo wird das Pferd glücklich davon befreyet werden

Maucke / heiſt auch ein kleines Ungezieffer / grüner Farbe / ſubtiler als ein Erd-Floh / dergleichen ſich gerne an Roſen-Sträuchern / Artiſchocken und andern Garten-Gewächſen anlegen / und in groſſer Menge bey lang anhaltender Dürre / als bey welcher Witterung ſie inſonderheit wachſen und zum Vorſchein kommen / gefunden werden. Man kan ſie mit Eßig / Senff / oder ungelöſchtem Kalch-Waſſer vertreiben / oder / welches wohl das ſicherſte Mittel / ſie mit einem ſcharffen Bürſtlein gemach abkratzen / und alſo vertilgen.

Mauerkraut / ſiehe Glaßkraut.

Mauer-Pfeffer / dieſes Gewächſes giebet es dreyerley Arten / die gemeine / oder groſſe / die kleine; und den Mauer-Pfeffer. Die erſte Gattung hat hohe Stengel / und röthliche Blumen. Die andere hat zarte / dünne und einer Spannen hohe Stengel / kleine Blätter und weiſſe Blümlein. Mauer-Pfeffer hat noch dünnere Stengel / kleine ſcharffſchmeckende Blätterlein / und gelbe Blümlein. Alle miteinander wachſen auf

auf den Mauren und Dächern. Der Safft iſt gut für rothe trieffige Augen / für hitzige Fieber und groſſes Hauptweh. Iſt auch gut zu Kröpffen. Das gekochte Waſſer davon dienet für den Schaarbock;

Mauer-Raute - Venus-Haar/ wächſt an den Wänden und auf Mauren/ iſt ein faſichtes / haariges Kraut / ſo immer grünet. Es trocknet/ zertheilet/ eröffnet und reiniget das Geblüt / daher es wider den Huſten / Seitenſtechen/ Gelbe- Schwind- und Waſſerſucht / Miltz-Verſtopffung und Fieber gebraucht wird. In hitzigen Fiebern wird das Kraut auf die Fußſohlen gebunden / die Hitze zu mäßigen.

Maul-Beer / iſt die Frucht eines Baums/ ſo nach ihr der Maulbeer-Baum genennet wird. Es giebt derſelben überhaupt zweyerley Gattung/ ſchwartze und weiſſe. Die erſte Art wird bey uns in Gärten gezogen. Die Frucht beſtehet aus vielen kleinen Beerlein/ die an einem Stock umher dichte an einander ſitzen / und/ eine länglich-runde Geſtalt/ in der Gröſſe einer Pflaume ausmachen. Sie erwächſt an ſtatt der Blüthe aus einem wolligen Püſchlein / iſt anfänglich grün/ hernach roth / und endlich ſchwartz / reiffet nicht auf einmahl / ſondern nach und nach/ vom Auguſt biß in den Wein-Monat / und hat einen angenehmen weinſauren Geſchmack. Weil ſie noch roth/ ſtopffet ſie; wenn ſie aber vollkommen reiff/ eröffnet ſie den Leib. Es iſt eine angenehme Labung wider den Durſt / reiniget das Geblüt/ und kühlet die hitzige Leber. Die andern oder weiſ-

ſen Maulbeeren / ſind gelblich weiß / grau/ oder mit ſchwartzen Pünctlein beſprengt/ ſüß/ aber ungeſund / und werden nicht ſonderlich geachtet.

Maulbeer-Baum / hat einen dicken/ und geminiglich krummen Stamm/ weit ausgeſtreckte Aeſte und Wurtzeln / und breite / rundliche Blätter: welche die einige Nahrung der Seiden-Würme ſind/ und deswegen mit Fleiß gepflantzet werden / an denen Orten/ wo der Seiden-Bau im Schwange gehet. Er will einen guten Boden haben/ und kan durch Schößlinge/ ſo aus der Wurtzel ſproſſen / vermehret werden. Die Rinde von der Wurtzel/ an der Sonne getrocknet/ gepülvert/ und mit rothen Wein eingenommen/ ſtillet alle Bauch-Flüſſe.

Maul-Eſel/ Maul-Thier/ iſt ein Thier/ ſo aus Vermiſchung der Pferde und Eſel gezeuget wird. Die beſten und ſtärckſten ſind/ die von einem Eſel und Mutter-Pferde fallen. Mit den Ohren und dem Schwantz gleicht es dem Eſel/ im übrigen hat es die Geſtalt und Gröſſe eines Pferdes. Es gehet ſanfft und hat einen gewiſſen Tritt/ darum es zum Reuten und Laſttragen über rauhe/ felſigte Berge wohl zu gebrauchen iſt. Seine gewöhnliche Laſt iſt 300. Pfund. Es iſt ein arbeitſames/ dabey aber auch tückiſches Thier/ ſchmeiſt und beiſt gerne um ſich/ daher ihm gemeiniglich ein Maul-Korb vorgehenget wird.

Maul-Korb/ iſt ein ſtarcker Riemen/ oder von Eiſen-Blech/ gleich einem Korb gemachtes Geſchirr / ſo den beißigen Pferden und Maul-

Thieren

Thieren vor das Maul gehänget wird / damit ſie nicht Schaden thun; theis Orten nennet man es einen Beiß-Korb.

Maulwurff/ iſt ein kleines aber höchſt ſchädliches Thier / in der Gröſſe einer Ratte/ welches eine ſpitzige Schnautze/ wie einen Sau-Rüſſel / kleine Augen / kurtze Füſſe / daran breite Pfoten/ und einen mit ſchwartzen / zarten und wie Sammet anzugreiffenden Haaren beſetzten Balg/ auch ein ſehr ſcharffes Gehör hat. Er hat ſeinen Aufenthalt unter der Erden/ welche er mit ſeinen Pfoten durchwühlet / indem er denen Regen-Würmen/ als der Maulwürffe delicateſten Speiſe/ nachgehet/ das Erdreich in Hauffen aufwirfft/ und dadurch in Gärten und Wieſen groſſen Schaden verurſachet. Am allermeiſtet geſchiehet ſolches in dem beſten und fruchtbareſten Boden / welches den Erd-Gewächſen höchſt ſchädlich/ weil das mehreſte / was ſie in ihren Fahrden an den Wurtzeln loßreiſſen / von der Sonne verdorret / nicht weniger werden auch die Reben-Gewächſe / ſo von den Maulwurffs-Hauffen überſchüttet worden / dadurch an ihrem Wachsthum gehindert und verderbet. Um dieſer Urſache willen ſeyn ſchon längſt verſchiedene auch von den Gelehrten bemühet geweſen, wie dieſes Ungeziefer zu vertreiben. Plinius lib. 17. c. 8. gedencket / daß die Maulwürffe von den Hefen des Baum-Oels ſterben / Cardanus de rerum variet. weiſet/ wie ſie mit Scheffel auszuräuchern und zu vertreiben; andere haben ſie durch ſündliche / abgöttiſche und abergläubiſche Wercke/ ſo ſie in den erſten Stun-

den des heiligen Chriſt-Tages / oder auch in der Faßnacht vorgenommen / von ihrem Grund zu verbannen gemeynet. Und wer wollte alle unnütze Mittel anführen / durch welche auch nur die Maulwürffe geſcheuet werden / welches aber übel ärger gemacht heiſſet / denn ſie werden dadurch nur genöthiget / ſich neue Fahrten zu machen. Das beſte Mittel dieſer verhaßten Gäſte loß zu werden iſt / daß man ſie tödte mit gewiſſer Aeßung / oder mit dazu geſchickten Fallen wegfange / oder mit dem Grab-Scheite / oder Rath-Hauen auswerffe. Das erſte geſchiehet / wenn man mageres / rohes Fleiſch zu einem Muß hacket / geſtoſſenen Arſenicum, oder Ratten-Pulver darunter rühret / und damit dieſe Materie wohl an einander bleibet und ſich zu Kugeln formiren läſſet / machet man es mit ein wenig Blut / oder auch mit Eyweiß an: Oder man nimmt Nieſe-Wurtz und Kräen-Augen / pulveriſirt dieſe / und thut noch einmal ſo viel / als dieſer beyder Mehl austräget / Gerſten-Mehl darzu / knetet es mit Eyerweiß vermiſcht zu einem Teig / und formiret ebenfalls Kugeln davon. Solche Kugeln läſſet man in die vorhero mit einem Holtz geöffnete Maulwurffs-Ritte / Gägen und Löcher lauffen / und machet ſolche mit Erd-Klöſen / oder Raſen-Stücken wieder zu / welche denn von den Maulwürffen dieſe Aeßung genieſſen und zu keinem Waſſer kommen können / müſſen ſterben. Wie endlich dieſem Thiere mit einer Hacken / Spaten / oder andern Inſtrument aufzupaſſen / und derſelbe aus ſeiner Fahrt zu heben / ſolches iſt aus

folgenden noch abzunehmen. Es giebt aber gewiſſe Maulwurffs-Fänger/ welche die Maulwürffe im freyen Felde auf folgende Art ums Lohn haſchen: Des Morgens vor der Sonnen Aufgang/ oder eben um Mittag / dann da machet ſich der Malwurff auf ein Loch / ingleichen bey Untergang der Sonnen geben ſie achtung/ wo die Maulwürffe am neulichſten gearbeitet / und tretten ſolche Fahrt / oder Ritt/ gleich hinter ihm zu; ſolchen Zwang können ſie nicht leiden / ſondern fangen an zu wühlen / ſo bald der Maulwurffs-Fänger diß gewahr wird/ wartet er dem Maulwurff auf den Dienſt / wann er ſich dann wiederum beweget / ſtöſſet derſelbe mit dem Spaten vor / und fähret geſchwind mit der Hand hinter ihm her / nimmt ihn heraus / und wirfft ihn wider die Erde. Damit aber der Maulwurffs-Fanger deſto eher möge gewahr werden / wo die Thiere nach Vertrettung der Ritte wiederum mögen auffeyn/ und zu reiten fortfahren / ſtecke er kleine / weiſſe / ſichtbare Stäblein gar gemach und nicht feſt in die zugetrettene Fahrten/ damit wann der Maulwurff daran rühret / ein Stäblein umfalle. Wann er nun ſiehet/ daß ein Stäblein liegt / laufft er geſchwind hin und hebt ihn heraus; darnach ſiehet er nach einem andern Stäblein / und ſo offt eines fällt/ oder ſich reget / ſo thut er / wie erſt gedacht / ſo lang einer vorhanden iſt. Wann aber einer abwärts gehet / und unter ſich in die Erde wühlet / alſo / daß ihn der Maulwurffs-Fänger mit der Hand nicht erreichen mag / ſo gieſſet er nur Waſſer in das Loch /

und treibet dadurch den Maulwurff wieder in die Höhe. Theils haben eine mit vielen Spannen-langen eiſernen Spitzen verſehene und an einem Stiel befeſtigte Scheibe / wann dann ein Stäblein umfällt / und man merckt / daß der Maulwurff vorhanden ſey / ſo ſtoſſen ſie mit den Stacheln ſtarck auf ihn loß / und ſpieſſen ihn alſo. Im Winter / wenn Thau-Wetter einfällt / und die Wieſen überall voll Waſſer ſtehen / liegen die Maulwürffe zu oberſt in den Hauffen / und können auch nicht ausweichen / wann man dann zur ſelbigen Zeit einen / oder mehr barfüßige Leute in die Wieſen ſchickt / die mit Schauffeln die Hauffen behend abſtoſſen / ſo bekommt man ſie leichtlich; wenn auch ſchon etliche in die Löcher fallen / müſſen ſie doch wegen des Waſſers gleich wieder heraus / oder erſauffen darinnen. In groſſen Waſſer-Fluthen halten ſie ſich in Hügeln / hohlen Weiden und in Zäunen auf / denn muß man zu ihnen waden / und ſie vertilgen / wie man kan und weiß. Im Frühling und Sommer gebe man nur Achtung / wo ſie ſehr groſſe Hauffen nur neulich aufgeworffen: Wann ſolche auf vierzehen Tage alſo gelegen / ſo grabe man darein / ſo wird man ein Neſt voller Jungen darinnen finden.

Maulwurffs-Hauffen zerſtoſſen / iſt eine Arbeit / ſo der Haußvatter im Frühling auf ſeinen Wieſen und Graſe-Flecken vornehmen laſſen ſoll / ehe er mit dem Wieſen-Hobel darüber kömmt. Es muß ſolches im abnehmenden Monden / oder letzten Viertel geſchehen / ſo ſetzet ſich

das

das Erdreich wieder fein gleich nieder/ das Gras kan gleich aufwachſen/ und künfftighin auch gleicher und reiner abgehauen werden.

Maus/ iſt ein kleines/ vierfüßiges Thierlein/ ſo insgemein ein graues/ aſchenfarbnes/ zuweilen auch röthlich/ oder falbes Haar hat. Es hält ſich in Häuſern und Feldern auf/ und nähret ſich von allem/ woran es nagen kan/ vornehmlich aber von Körnern und Feld-Früchten. Es iſt ſehr fruchtbar und nähret ſich ungemein. Ihre Haupt-Feinde ſind die Katzen/ Wieſel und Sperber/ wiewohl auch die Füchſe/ Nacht-Eulen und andere Raub-Thiere ihnen nachſtellen. Nach dem Unterſcheid des Orts/ wo dieſes ſchädliche Thier ſich aufhält/ wird es unterſchiedlich beygenahmet. Die **Hauß-Mäuſe** halten ſich in den Speiß-Kammern/ Kellern/ Scheunen und Korn-Böden auf. Die **Feld-Mäuſe** thun in den Gärten an den Wurtzeln der Gewächſe/ an den Saamen/ und auf dem Acker an Feld-Früchten groſſen Schaden. Die **Waſſer-Mäuſe** machen ihre Löcher an den Ufern der Gräben und Bäche/ freſſen/ auſſer allerley Früchten und Kräutern/ die kleinen Fiſche/ und die Bruth von den groſſen/ und können ein Waſſer leicht veröden. Wider dieſes Ungeziefer iſt kein gewiſſer Mittel/ als gute Katzen/ deren böſen Geruch die Mäuſe nicht vertragen können.

Mäuſe-Dorn/ Myrten-Dorn/ iſt ein Strauch/ ſo bey uns in Gärten gezogen wird. Seine Blätter/ den Myrten gleich/ ſind mit Spitzen und Stacheln/ wie Nadeln bewehrt.

Man legt ihn bey Fleiſch / oder in die Käſe-Körbe / die Mäuſe und ander Ungezieſer dadurch abzuhalten. Aus der Wurtzel ſproſſen jährlich im Frühling junge Sprößlinge / gleich dem Spargel / die auch auf gleiche Weiſe zugerichtet und genoſſen werden. Sie ſollen die Waſſerſucht heilen / und vor dem Stein bewahren. Die Wurtzel wird unter die eröffnenden Mittel gezehlet; ſie zertheilet und treibt den Harn / Grieß ꝛc. vertreibt die Harn-Winde / Gelb- und Waſſerſucht / wenn ſie in Wein abgeſotten / davon Morgens und Abends getruncken / oder das Pulver in Wein genommen wird.

Mauſen / iſt die Zeit / wenn die Vögel die alten Federn fallen laſſen / und neue ſetzen. **Vermauſen** / iſt auch eine Redens-Art / die von den Falcken gebraucht wird / die daher vermauſte und madirte Falcken heiſſen.

Mäuſe-Zwiebel / ſiehe Meer-Zwiebel.

Mäus-öhrlein / das **groſſe** / wächſet in dunckeln Wäldern und auf alten Mauern / hat breite / wollige Blätter / und trägt auf einem langen / harigen Stengel / gelbe / gefüllte Blumen / ſo gleich dem Habicht-Kraut endlich davon fliegen. Es iſt ein kühlendes / reinigendes und heilendes Kraut / dienet wider die Schwind- und Lungenſucht / innerliche Verletzungen und Blutſpeyen. Das **kleine Maus-öhrlein** wächſt auf dürren Sand-Hügeln / und in ſteinigten Boden / hat längliche / rauhe Blätlein / wie Maus-Ohren geſtaltet / oben grün / unten weiß / und trägt im May bleichgelbe Blümlein / iſt ein vor-

treff-

treffliches Wund-Kraut/ inn- und äuſſerlich zu gebrauchen/ heilet alle Geſchwür und alte Schäden/ ſtopffet alle Durchfälle und Bauch-Flüſſe/ ſtillet das Blutſpeyen und Naſenbluten/ treibet den Nieren- und Blaſenſtein/ öffnet die Miltz/ thut der Bruſt und Lungen gut. Es wird daraus auch ein Waſſer gezogen.

Mäyen-Blümlein/ iſt ein kleines/ milchfarbenes Blümlein/ in Geſtalt eines Glöckleins. Es wächſt gern an feuchten/ ſchattigten Orten/ blühet im Frühling/ und iſt wegen ſeines lieblichen Geruchs/ und ſonderbarer Tugend wehrt zu halten. Es ſtärckt das Haupt/ die Nerven und das Gedächtnuß. Die Blümlein getrocknet/ geben ein gutes Schnuppen-Pulver zur Reinigung des Haupts. Aus den friſchen Blümlein wird ein **Waſſer** und ein Spiritus abgezogen/ auch eine **Lattwerge** bereitet/ und in Haupt-Kranckheiten/ ſo von kalten Flüſſen herrühren/ gebraucht. In den Gärten hat man eine Art **röthlicher Mäyen-Blumen**/ derer Wurtzel auch röthlich/ die Blume aber ſich offt auf Purpur/ oder Violblau/ ziehen. Sie wollen im Schatten und feuchten Erdreich ſtehen. Je dicker ſie ſtehen/ je mehr Blumen ſie treiben.

Mayen-Butter, wird diejenige Butter genannt/ welche im May-Monat geſammlet/ und wegen der vielfältigen/ guten und geſunden Kräuter/ ſo das Vieh auf der Weide genieſſet/ vor die allerbeſte im gantzen Jahr gehalten wird. Was man davon einſaltzen will/ muß man zuvor ein paar Tage liegen laſſen/ daß ſie erſt recht aus-

ſchwin-

ſchwitze/ und hernach/ bey ſchönen/ heitern Wetter/ und nicht/ wann es donnert und blitzet/ einſaltzen.

Meer-Fenchel/ ſiehe Bacillen.

Meer-Färcklein/ iſt ein vierfüßiges Thierlein/ kleiner als ein Caninichen/ kurtz und dick/ glatt und mannigfarbig von Haar/ ſchnell im Lauffen/ und gruntzend wie ein Schwein/ daher und weil ſie über Meer zu uns gebracht werden/ ſie auch den Nahmen überkommen haben. Sie wollen in der Wärme gehalten ſeyn/ und können die Kälte nicht wohl vertragen. Sie nähren ſich von Salat/ Kraut/ auch wohl von Brod/ und von allen/ was den Caninichen gegeben wird. Wenn ſie geſchlachtet werden/ müſſen ſie ein paar Tage im Saltz-Waſſer liegen/ dann ſauber geſpickt/ fein ſafftig abgebraten/ oder geſotten/ mit einer wohlgewürtzten Brühe aufgetragen werden; ſonſt iſt das Fleiſch etwas geil.

Meer-Hirſe/ iſt ein wildes Gewächs/ wie ein kleines Bäumlein/ mit langen/ ſchwartzgrünen Blättern/ darzwiſchen weiſſe Blümlein/ und endlich ein Schneeweiſſer/ kleiner/ hellglänzender Saame herfür kömmt/ darum es auch Perl-Hirſe genennet wird. Er wächſt in ungebauten/ feuchten ſandigen Gründen. Der Saame gepulvert in Wein eingenommen/ treibt den Harn und Stein/ und reiniget die Nieren. Ein Quentlein vor dem Antritt des Fiebers gebraucht/ vertreibet das tägliche Fieber.

Meer/Kirſch-Baum/ wächſt häuffig in Spanien und Welſchland; wenn er verblühet/

trägt

trägt er Früchte / die ſind als eine Haſel Nuß groß/ und wenn ſie reiff / den Erdbeeren nicht ungleich / jedoch ungeſchmack und zu nichts dienend / auſſer den Krammets-Vögeln in Schlingen damit zu ſtellen. Der Baum iſt immer grün. Die Wurtzel ſoll gut für die Peſt ſeyn / die Blüthe hängt zuſammen / wie an den Mäyen Blümlein / iſt an Farbe weiß / und wenn die Sonne drauf ſcheinet röthlich ; die Stamm-Ringe ſiehet auswärts rauch / zerkerbet / und röthlicht / die Zweige ſind glatt / und offtmahls dicker als der Stamm ſelbſt Er wird in den Gärten unter den Scherben Gewächſen gehalten.

Meer=Kohl/ iſt ein Kraut / das an den Meer-Ufern in Italien / Franckreich / Engel- und Holland wachſet / zarte Stengel/ milchſafftige Blätter/ und wie Glöcklein geſtaltete Blumen hat. Sein Geſchmack iſt ſaltzig/ ſcharff und bitter/ und ſeine Tugend/ daß es alle wäſſerige Feuchtigkeiten durch den Stuhlgang mit Macht abführet / daher es wider die Waſſerſucht ein gut Mittel iſt ; wiewohl es einen ſtarcken Magen erfordert/ und mit Vorſichtigkeit will gebrauchet werden ; am ſicherſten neben andern Kräutern in einem abgekochten Tranck/ oder Kräuter-Wein. Es wir auch ein Pulver wider die Waſſerſucht davon bereitet. In unſern Gärten wird er unter den Scherben-Gewächſen vor Blumwerck gehalten/ und aus dem Saamen gezielet.

Meer=Linſen / iſt ein Kraut / das oben auf ſtillen unf faulen Waſſern ſchwimmet. Seine Blätter ſind rund/ klein/ und wie Linſen geſtal-

tet / hangen an ſehr zarten Fäſerlein / gleichwie auch der Saame / ſo zwiſchen demſelben herfür kömmt. Man hält es für eine Art Waſſer-Mooß. Die Gänſe und Enten finden daran eine angenehme Nahrung / auch die Hüner / wenn es getrocknet / und mit Kleyen vermiſchet / ihnen vorgeſtreuet wird. Das davon abgezogene Waſſer iſt eine vortreffliche Kühlung in hitzigen und Peſtilenzialiſchen Fiebern: Aeuſſerlich ſtillet es das Haupt-Weh / Entzündungeu und hitzige Geſchwulſt. Das friſche Kraut in einem irdenen Tiegel gewärmet / zwiſchen zwey Tüchern um die Füſſe geſchlagen / lindert das Podagra / und kan es gar vertreiben.

Meer=Mooß / iſt ein mooſichtes Gewächs / ſo aus eitel dünnen und faſichten Stängelein beſtehet die gleichſam aus vielen aneinander hangenden kleinen Schuppen znſammen geſetzt ſind / und bißweilen weiß / röthlich-aſchenfarbig und grünlicht ſeyn. Unter dem Waſſer iſt es weich; auſſerhalb aber und abgetrocknet ſtarck und hart. Es hat einen ſalzigten / ſteinigten und unangenehmen Geſchmack / riecht eckelhafftig / und nach Fiſchen; es wächſt im Meer auf den Felſen / an den Muſcheln und Schnecken-Schalen; und dienet die Würme der Kinder abzutreiben / kan auch wegen ſeiner zuſammen-ziehenden Krafft wider die rothe Ruhr und Blutſpeyen gebrauchet werden.

Meer=Portulac / ein Kraut / ſo unter unſern Scherben-Gewächſen von Blumen-Werck unterhalten / und durch Pflanzen und deren Zerreiſſen

reiſſen fort gebracht wird/ auch aus dem Saamen wenn er aus warmen Orten gebracht wird; denn bey uns das Kraut alleine zur Blüthe kommet in Portugall wird es wild gefunden.

Meer⸗Kraute/ wird bey uns unter den zaſerigen Sommer⸗Gewächſen in den Gärten gezogen.

Meer⸗Rettig/ **Kreen**/ iſt ein Küchen Gewächs/ deſſen Wurtzel zu einer geſunden Würtze an Fleiſch und Fiſchen dienet; ſie iſt weiß/ und hat einen ſtarcken/ beiſſenden Geſchack. Sie iſt nach ihrer Eigenſchafft hitzig/ treibend und durchdringend/ zertheilet den zähen Schleim/ machet Luſt znm eſſen/ treibt den Harn und Stein/ widerſtehet dem Scharbock und Mund⸗Fäule; ſie dämpffet aber in das Haupt/ und ſchadet denen/ ſo flüßige Augen haben. In der Küche wird ſie auf einem Reibeiſen gerieben/ an Rind⸗Fleiſch und einige Fiſche gethan/ oder als eine Tuncke mit Eßig abſonderlich aufgeſetzt. Will man ihr die Schärffe benehmen/ kan man ſie/ wenn ſie gerieben/ warm ſetzen/ und ausdämpffen laſſen. In der Artzeney dienet der Meer⸗Rettig in Wein geweichet: oder in Molcken geſotten/ davon Morgends und Abends getruncken/ oder der ausgepreſte Safft in Milch/oder Bier eingenommen/ wider den Scharbock. Der Safft fleißig gebrauchet/ iſt ein bewährtes Mittel wider die Lungenſucht und verſchleimbte Bruſt. Die Blätter zerrieben/ in einem Tiegel warm gemacht und über die Roſe geſchlagen/ vertreiben ſie in wenig Stunden. Die Wurtzel zu Aſchen verbrand/

brannt/ heilet alte/ faule Geſchwür und Schäden.

Meer-Zwiebel/Mäuſe-Zwiebel/ iſt ein fremdes Zwiebel-Gewächs/ ohngefehr einer Fauſt dicke/ und wird aus Spanien/ Italien / und Griechenland gebracht/ allwo ſie an den Ufern wächſt/ bey uns aber in den Gärten gezeuget wird/ und unter die Scherben-Gewächſe von Blumwerck gehöret. Es giebt derſelben vornehmlich zweyerley Arten: Das Männlein mit weiſſen/ und das Weiblein mit ſchwartz-röthlichen Blättern. Andere machen noch mehr Sorten davon; die beſten werden im Julio geſammlet/ und iſt die allerſchärffſte Art von Zwiebeln / ſo/ daß ſie Blaſen ziehen. Von denen Medicis werden ſie wider die Schlaffſucht/ Nerven- und verſchiedene andere Kranckheiten gebraucht.

Meeſch-Bottig/ iſt das groſſe/ weite Gefäß/ worinnen im Bierbrauen eingemeiſchet wird. Einmeiſchen aber heiſt/ das geſchrotene/ oder gemahlene Maltz mit ſiedenden Waſſer / und einem Theil Hopffen unter einander miſchen und rühren.

Meeſch-Brett / iſt ein Brett einige Schuhe lang/ und einen Schuch breit / wird bey dem Brauen auf dem Meeſch gelegt / unter das Vordertheil der hölzern Rinne / damit das Waſſer / ſo auf den Meeſch laufft / nicht an einem Ort ein tieffes Loch mache / ſodern auf dem Bret allenthalben gleich ſich ausbreite.

Meeſch-Brücke / heiſſet / worauf in dem Bottich das Stroh unten lieget.

Meeſch-Höltzer / ſind Stangen/ die unten breit

breit/ wie ein Ruder / ſo man auch zum Meeſch-Rühren braucht.

Meeſch-Krücke/ iſt ein Krücke / die man nöthig hat / um den Meeſch unter einander zu rühren.

Meger-Kraut/ **Wall-Kraut**/ iſt ein Kräutlein/das an zarten Stengeln/ſchmale Blätlein Stern-weiß herum und kleine / gelbe Blümlein/ eines angenehmen Geruchs / auf den Spitzen ſitzen hat. Es iſt zweyerley / eines wächſt an dürren / hohen Orten/ in gutem Lande ; das andere an ſumpfigen Orten. Jenes blühet im Auguſt / dieſes im Brachmonat. Ein Bad davon zugerichtet / ſoll die Krätze heilen / und den Kindern die Mit-Eſſer vertreiben / auch die Müdigkeit aus den Füſſen ziehen.

Mehl/ iſt das Korn/ ſo in der Mühl klein zerrieben/ und zum Brodbacken/ Kuchen/ Muß und Brey gebrauchet wird. Das gemeinſte Getrayde/ ſo hierzu genommen wird / iſt Weitzen und Korn ; in gewiſſen Fällen aber wird auch Gerſten- Haber- Erbſen und Reiß-Mehl gebrauchet. Aus Buch-Weitzen-Mehl werden gute Platz-Kuchen gebacken. Das Mehl iſt entweder ungebeutelt / oder Schrot-Mehl ; oder aber fein und gebeutelt. In der Mühl heiſſet man Stein-Mehl dasjenige/ ſo zwiſchen den Mühlſteinen zurück bleibet ; und Staub-Mehl das / ſo von dem Mahlen verſtäubet / und ſich in der Mühl anſetzet / welches der Müller Zugang iſt.

Mehl-Baum / wächſt an ungebauten Orten / Geſträuchen / Dorn-Büſchen / im leimi-

gen und feſten Grund. Die Blätter ſind ziemlich groß und breit / rund umgekerbet / und dem Erlen-Laub in vielen Stücken gleich. Die weiſſen Blümlein ſtehen Cronen-weiſe bey einander darauf folgen breite Beeren / die anfangs grün ſind / hernach roth / und endlich / wenn ſie zeitig / ſchwartz werden. Die Blätter und Beeren dienen mit ſauren Wein zu einem Mund und Gurgel-Waſſer / für Flüſſe / Geſchwulſt und Entzündung der Mandeln / des Halſes und des Zahn-Fleiſches / wackeln der Zähne und gefallenes Zäpfflein. Die Blätter in Lauge geſotten / machen das Haar wachſen. Einige andere ausländiſche Arten dieſes Gewächſes werden nur in den Gärten gehalten.

Mehlbeer-Baum / iſt eine Art Elſen / oder Erlen / mit länglichen / unten weiß und wolligen / oben grün und glatten Blättern. Seine Blüthe iſt weiß / die Frucht röthlich / den kleinen Meſpeln gleich / ſitzt an langen Stielen / Trauben-weiſe beyſammen / und kan / wenn ſie teig geworden / gegeſſen werden. Im Schwartz-Wald und am Ober-Rheinſtrom wächſt er wild / hie muß er gepflantzet werden.

Meehl Kaſten / iſt ein groſſer / von höltzernen Breten / oder Pfoſten zuſammen geſetztes Behältniß / worinnen das Mehl zur Haußhaltung verwahret wird ; er ſtehet meiſtentheils auf den Böden.

Mehlthau / iſt eine Feuchtigkeit / ſo bey kalten Nächten auf Graß / Kräuter und Laub fällt / und von der darüber kommenden Sonne gerin-

net / oder anbäcket / oder wie eine Spinnwebe anſezt / davon das Laub einlaufft / und viel ſchädliches Ungeziefers an Würmen und Mucken anheckt / das Graß aber mit ſolchem ſcharffen kalckigen Zeuge beſchmitzet / daß dem Vieh übel gedeyhet.

Meier / iſt derjenige / ſo einem Acker-Hof oder Guth vorgeſezet iſt / daß er das Geſinde und Arbeiter zu rechter Zeit an die Arbeit führe / das Vieh verſorge / Scheuren und Böden verwahre / und ſo weiter ; Und wie er über das Geſinde ſeines Geſchlechts / alſo hat die **Meierin** über die Jhrige den Befehl und die Aufſicht. Ein guter **Meier** ſoll nicht zu jung damit er gnugſame Erfahrung habe ; auch nicht zu alt / damit es ihm nicht an Kräfften fehle ; ſeiner Herrſchafft gewogen / treu und zugethan ; nicht faul / nachläßig / oder vergeßlich / ſondern aufmerckſam und fleißig ; der Haußhaltung / Acker-Wercks und Wartung des Viehes wohl kundig ; daß ihm untergebene Geſinde mit Glimpff und Nachdruck zu regieren / und alles mit Vortheil vorzunehmen geſchickt ; kein Sauffer / Zäncker / Flucher und Polterer / ſondern ein Exempel und Vorgänger den übrigen in einen erbarn und gottſeligen Wandel ; der erſte auf- und der lezte zu Bette ſeyn / und nicht eher zur Ruhe gehen biß daß das Vieh verſorget / der Hof verſchloſſen / Feuer und Licht ausgethan / und das Geſinde zu Bette gegangen.

Meier / Hahnen-Kamm / iſt ein Küchen-Kraut / ſo weiß und roth / aber von ſchlechter Nahrung und Geſchmack / wird doch von gemei-

nen Leuten unter andere Kohl-Kräuter mit genommen/ auch in Schleſien der Saame wie Hirſen genoſſen. Der Saame von dem rothen Meier iſt gut wider allerhand Blut-Flüſſe bey Menſchen und Vieh.

Meile/ iſt ein Längen-Maaß/ wornach die Wege und Weiten der Orte/ wie ſie voneinander entfernet/ abgemeſſen werden. Dieſelben ſind nach dem Unterſcheid der Länder ſehr unterſchiedlich. Nach Sachſen-Recht ſoll eine Meile haben ſechzig Gewend/ ein Gewend ſechzig Ruthen/ und eine Ruthe achtehalb Ellen. Mann miſſet die Meilen mit einem Rade/ das eine Ruthe im Umkreiß/ und einen hohen Nagel hat/ daran man die Wendung zehlen kan.

Meiler/ ſind im Walde die Hauffen Kohl-Holtz/ nehmlich was zu Claffter-Holtz untüchtig.

Meiſe/ iſt ein kleiner Vogel/ der ſich gern in Wäldern und Geſträuchen aufhält/ und in hohlen Stöcken hecket. Sie fliegen Hauffenweiſe/ haben faſt ſämtlich um die Augen weiſe Flecken/ und ſolche Klauen/ daß ſie ſich allenthalben anhalten können. Ihre beſte Koſt ſind Fliegen/ Hanff und Nuß-Kerne. Ihr Fleiſch iſt gering/ doch geſund/ kömmt aber mehr vor arme/ als reiche Leute. Die Vogelſteller zählen derſelben fünff Gattungen: 1.) Die **Spiegel-Meiſe**/ weil ſie unter andern die gröſte/ und am meiſten mit Farben ſpiegelt. 2.) Die **Berg- oder Schwantz-Meiſe**/ theils/ weil ſie ſich auf Bergen und Wäldern aufhält: theils weil ſie zwar kleiner/ als die vorhergehende/ aber

einen

einen längern Schwantz hat/ als die andern alle. 3.) Die Pimpel=Meiſe/ weil ſie unter allen die kleineſte iſt/ und allein einen blauen Kopff hat. 4.) Die Kohl=Meiſe/ weil ſie mehr ſchwartzes auf dem Kopff hat/ als die andern Geſchlechte. 5.) Die Haubel=Meiſe/ weil ſie auf dem Kopff ein Sträußlein/ oder Feder-Haube hat.

Meiſter=Wurtz/ Kayſer=Wurtzel/ wächſt in Italien und Oeſterreich/ auf verſchiedenen Gebürgen von ſich ſelbſt; hier aber wird es in Gärten erzogen/ und iſt der Angelic faſt gleich. Die Wurtzel/ welche allein gebrauchet wird/ iſt Fingers dick/ grau/ oder ſchwartzbraun von auſſen/ bleichgelb innwendig/ ſtarck am Geruch/ bitter und ſcharff am Geſchmack. Sie wärmet/ trocknet/ öffnet/ zertheilet/ widerſtehet allem Gifft/ und giffriger Thiere Biſſen/ tödtet die Bauch-Würme/ und eingetrunckene Blut-Egeln/ in halb Wein und halb Eßig geſotten/ und davon getruncken/ dienet wider den Schlag/ fallende Sucht/ Gicht/ Krampff/ Colic/ Stein/ viertägig Fieber/ Gelb- und Waſſerſucht. Das Pulver davon in faule Schäden geſtreuet/ ſaubert und verzehret das wilde Fleiſch.

Melcken/ heiſſet/ bekannter maſſen/ die Milch aus den Eutern des Melck-Viehes mit den Händen drücken. Die Kühe werden im Sommer in langen Tagen dreymahl gemolcken/ nemlich des Morgens/ ehe man ſie austreibet/ und zu Mittag und Abends/ nachdem ſie wieder von der Weide gekommen ſind. Um Michaelis aber höret das Mittag-Melcken auf/ dieweil der Hirt/

oder Hutmann alsdenn wegen der abnehmenden Tages-Länge und einbrechenden Kälte / auch des gefallenen ungeſunden Thaues und Reiffes / ſpäter austreibet / und den gantzen Tag über mit dem Vieh auf der Weide liegen bleibet. Im Winter werden ſie auch nur zweymahl gemolcken / zu Früh und zu Nachts / biß ſie wider im Frühling ausgetrieben werden. Die Vieh-Mägde haben zum Theil einen Unterſchied im Melcken / denn entweder melcken ſie mit trockenen Händen / oder ſie feuchten dieſelben mit ihrem Speichel an / in Meynung / daß alsdenn die Kühe nicht ſo ſtreng ſolten zu melcken ſeyn; allein die Sache kommt meiſtens auf die Gewohnheit an / und iſt alſo nicht viel davon zu machen. Aber dieſes mag ſich / als eine gute Erinnerung die Hauß-Mutter laſſen empfohlen ſeyn / daß ſie öffters ungefähr die Ställe viſitire / wenn die Mägde melcken; Denn hierdurch werden dieſelben in ſteter Furcht und bey munterer Aufſicht erhalten / daß ſie nicht über dem melcken einſchlummern / und die Milch-Gelde verſchütten: Da denn zugleich das Vieh mit verderben muß / weil es von ſolchen nachläßigen Dirnen nicht reine ausgemolcken wird folglich an der Milch abnimmt und verſeiget. Am beſten iſt / man gewöhnet und hält die Mägde dazu / daß ſie die Zeit über / da ſie melcken / ſich mit einem Geſang aufmuntern. Die tragenden Kühe melcket man / daß ſie entlaſſen / alsdenn ſtellet man das Melcken ein / und melcket ſie nicht ehender wieder / als wenn ſie gekalbet / und ihre Kälber abgeſetzet / oder verkaufft worden

den: welche aber gáte bleiben/ milcket man das ganze Jahr über / ſo lang es ſeyn kan. Die Schaafe milcket man/ wenn ihre Lämmer abgeſtoſſen/ oder abgeſetzet ſeyn/ des Tages drey mahl/ biß auf Bartholomái/ von dar aber melcket man ſie nur zweymahl bis auf Crucis; wiewohl die Schaafe nicht aller Orten gemolcken werden. Denn weil der Nutzen vor den Herrn der Schaafe ſehr gering iſt/ indem ein Schäfer gemeiniglich vor die Nutzung von einem Schaaf nur drey biß vier gute Groſchen jährlich giebt; Hingegen aber die Lämmer von denen gemolckenen Schaafen ſo ſchlecht und gering werden/ daß ſie einem Herrn wohl den halben Theil weniger als ſonſten gelten / ſo haben ſich etliche dieſes Nutzens gänzlich entſchlagen/ weil er doch nicht einträglich / ſondern mehr nachtheilig iſt; wo aber die Schäfer die Schaafe nicht in Pacht haben/ da muß man gute Achtung geben/ daß ſie die Herrſchafftlichen Schaafe des Morgens/ Mittags und Abends/ wenn ſie ihre Vorſchaafe zu melcken pflegen/ nicht mit - und noch ehe als die Herrſchafft / melcken / oder auch hernach/ wenn man die Schaafe nicht mehr milcket/ gleichwohl noch ausmelcken; denn ſie auf allerley Art ihre Vortheil ſuchen/ und die Herrſchafft betriegen. Die Ziegen werden ebenfalls den Sommer über des Tages dreymahl/ hernach aber nur zweymahl gemolcken. Die Eſel werden in Franckreich/ Italien und anderer Orten gemolcken/ und die Milch denen Lungenſüchtigen zur Artzney gebrauchet.

Melck-Faß / heiſſet derjenige Stutz / oder Gelte / woruber die Vieh-Mägde die Kühe zu melcken pflegen.

Melde und Mellen / iſt zweyerley / die **Garren-Melde** / weiſſe und rothe / iſt eine Art / des Beiskohls / iſt nicht unangenehm / mit Fleiſch-Brühe gekocht; wird aber wenig geachtet / und nur von dem gemeinen Volck unter andern Kohl-Kräutern und Gemüſe genommen. Sie machet Stuhl-Gänge / ſtillet die Schmertzen / wird äuſſerlich in Clyſtiren / Schmertzſtillenden Umſchlägen und Schlaffmachenden Fuß-Bädern gebrauchet. Die wilde / oder **Wald-Melde** mit weißglänzenden Blättern wächſt in etlichen Gärten und auch an Zäunen. Der Geruch des Krautes dienet wider Auffſteigen der Mutter; das decoctum aber wider den Grind / faule Schäden und Wunden / und wird auch unter die erweichende Kräuter gerechnet.

Meliſſen / ſiehe **Bienen-Kraut.**

Melochia / wird bey uns unter die zaſerigen Sommer-Gewächſe gezehlet / und muß frühzeitig auf ein Miſt-Beet geſäet werden / wiewohl es doch ſelten reiffen Saamen bringt. Es ſetzet kleine Saffrangelbe Blumen. In Egypten iſt es ein gemein Küchen Gewächs / und wird an Fleiſch / wie der Beitzkohl / gethan; iſt aber / wenn es in Uberfluß genoſſen wird / nicht geſund / weil es den Leib verſtopffet. Des Saamens ein Quintlein eingenommen / führet die rohen Feuchtigkeiten ab.

Melonen / iſt eine Art der Kürbis-Gewächſe /

ſe/ an Blättern und Blumen den Gurcken gleich. Die Frucht iſt gröſſer und von auſſen unterſchiedlich/ etliche ſind grün/ andere weiß-gelb/ aſchenfarb/ glatt/ oder kraus/ rund/ oder länglich/ mit/ oder ohne Rippen. Das unter der Rinde ſitzende Fleiſch iſt zart/ weiß gelb/ oder röthlich/ mürbig/ oder ſafftig. Bey uns wird der Melonen-Bau vor ein Meiſterſtück der Gärtnerey gehalten/ und viel Fleiß darauf gewendet. Eine gute Melone wird erkennet/ wenn ſie an einer ſtarcken Pflantze gewachſen/ zu rechter Reif gelanget/ auch nicht zu geſchwind gezeitiget worden/ einen dicken Stiel hat/ ſchwer in der Hand wiegt/ auswendig nicht allzu hart/ innwendig aber ein trockenes/ zartes und röthliches Fleiſch/ kein Waſſer und viel Saamens hat. Die Melonen haben eine feuchtende und kühlende Krafft/ ſtillen den Durſt/ mäßigen die Hitze des Magens und der Leber; flüßigen Leuten aber ſind ſie ungeſund. Den Schwindſüchtigen gedeyen ſie zuweilen nicht übel. Sie werden insgemein mit Zucker/ von einigen gantz bloß/ oder mit Saltz und Pfeffer genoſſen/ auch in Zucker und Eßig eingemacht. Die Kerne werden zu den bekannten Lactaden genommen. Die Schale in Waſſer geſotten/damit gewaſchen/ reiniget die Haut/ vertreibet Grind und Flechten. Das Fleiſch der Melonen zerdruckt/ auf die Augen gelegt/ ziehet die Hitze aus; das von Melonen abgezogene Waſſer ſtillet die Hitze in Fiebern treibet den Harn/ den Grieß und Lendenſtein/ und das Angeſicht damit gewaſchen/ benimmt die Sommer-Flecken.

Meloten / Meliloten / iſt ein Kraut / das ſpitzige / gekerbte Blätter hat / derer allezeit drey beyſammen ſitzen; trägt gelbe Blümlein / und einen gelblichen Saamen in braunen Schötlein / hat einen ſtarcken / doch lieblichen Geruch / und einen bitteren / zuſammen-ziehenden Geſchmack. Es erweichet / zertheilet / und wird äuſſerlich in Pflaſtern / Clyſtiren und Bädern gebraucht. Das Waſſer davon ſtärcket das Haupt und Gedächtniß / reiniget die Nieren / treibet den Harn und Stein: Aeuſſerlich lindert es das Hauptweh und Hitze der Augen. Das in denen Officinen bekannte Meloten-Pflaſter erweichet und zertheilet alle harte Geſchwulſt / dienet wider die Verhärtung der Leber / des Miltzes und Magens / ſonderlich wider den böſen Hals.

Mengel-Wurtzel / wächſt an feuchten Orten; die Blätter geben einen Blutrothen Safft / daher ſie auch Drachen-Blut genannt wird. Der Saame davon dienet für die Bauch- und Mutter-Flüſſe; die Wurtzel aber hat einen herben Geſchmack / trocknet / reiniget / treibet und heilet / abſonderlich allerley Grind und Raude.

Mercurius, iſt der ſechſte Planet in der Ordnung / welcher zwar ſehr klein / aber von einem ſchönen Licht iſt / welches doch meiſtentheils von den Sonnen-Strahlen bedeckt wird / und wird auch von uns ſehr ſelten geſehen; wie er denn alle ſein Licht von der Sonnen bekommt. Er abſolviret ſeinen Lauff / eben wie die Sonne / faſt in einem Jahr / und dieſes aus Urſachen / weil er um die Sonne herum / und niemahls über 28.

Grad von derſelben abläuffet. Wegen ſolcher Nähe iſt er ſeiner Würckung nach hitzig/ und wegen Nähe des Mondes auch feucht.

Mergel/ iſt eine mineraliſche/ fette Erde/ faſt wie der Bolus/ welche offt tieff hervor gegraben wird. Sie iſt weiß/ grau/ blaulich/ röthlich/ ſandig/ oder leimig/ und gleichſam des Bodens Schmeer/ damit die Bauern an vielen Orten ihre Aecker beſtreuen/ und dieſelben dadurch fruchtbar machen. Der weiſſe Mergel iſt in den Feldern nichts nütz; hingegen ſchaffen die andern Sorten/ deren Unterſchied in der Farbe beſtehet/ groſſen Nutzen. Je fetter aber der Mergel iſt/ je zuträglicher ſoll er den Feldern ſeyn/ zumahl wenn er dabey auch hart iſt/ weil deſſen natürliche Fettigkeit deſto länger nachhält/ und die Felder dadurch verbeſſert werden. Ihr Gebrauch und Quantität iſt ſonſt mit der Terra Sigillata eines; äuſſerlich trocknet und heilet ſie die alten Schäden/ und zwar ohne einigen Schmertzen/ oder Beiſſen.

Mertzen-Blumen/ wachſen an den Quell-Brunnen/ Bächen/ Flüſſen und Waſſer-Gräben. Die Blumen/ Blätter und Wurtzel/ wenn ſie noch friſch/ kühlen und trocknen; getrocknet dienen ſie der Bruſt/ ſind gut für Lungen-Geſchwür/ Engbrüſtigkeit/ Keuchen/ Huſten/ Schwindſucht/ verhüten den kalten Brand an ſchwürigen Beinen der Waſſerſüchtigen. Die Blätter braucht man äuſſerlich für Entzündungen/ hitzige Geſchwüre/ Rothlauff/ Brand und aufgeriſſene Bruſt-Warzen.

Mertz-Schaaf/ wenn ein Mutter-Schaaf alt / und zur Zucht untüchtig worden / welches gemeiniglich nach dem ſiebenden Jahre geſchiehet/ wird es von der Heerde der Melck-Schaafe abgeſondert / in eine gute Weyde gethan / und auf den Herbſt geſchlachtet : weil nun dieſe Abſonderung im Mertzen geſchiehet / heiſſet man es die Schaafe **mertzen**/ und ein ſolch ausgemertztes Schaaf / ein **Mertz-Schaaf.** Ihr Fleiſch iſt nicht ſo gut wie der Hammel / und werden meiſt in der Haußhaltung verſpeiſet / und zum Deputat hingegeben.

Meß-Ellern / iſt ein Holtz / das mehr ins Geſträuche/ als in den Baum gehet/ weil es ſehr unartig/ kröpffig und höckrig / dazu auch langſam erwächſet / keine brauchbare Frucht/ ſondern nur einen harten flüchtigen Saamen trägt. Es iſt in den harten Buſch-Hölzern zu finden/ iſt gut zu Hecken/ weil es ſich vor andern Sträuchen in einander flicht. Sein Holtz wird zu Büchſen- und Piſtolen-Schäfften/ ingleichen zu Einlegung der Schräncke gebraucht / weil es ſchön maſerig iſt.

Metall / iſt ein harter Cörper / welcher an gewiſſen Orten der Erden / abſonderlich in Bergen und Klüfften durch einen ſaltzigen Safft/ oder von Mercurio, der durch den Schweffel in der Erden coaguliret worden / generiret wird/ und ſich hämmern und ſchmeltzen läſſet. Die Chymiſten zehlen ſieben Metalle/ nach der Zahl der Planeten / denen ſie jene ausgetheilet / und einem jeden eines zugeeignet ; wenn ſie aber das Queck-

ſilber darunter rechnen / geſchiehet es auf eine uneigentliche Weis / weil daſſelbe weder den Guß noch den Hammer leidet. Die kennbaren Eigenſchafften der Metalle ſind die Farbe / die Schwere / die Härte / woraus eines theils ihr Wehrt / andern theils ihr Gebrauch entſtehet. In der Artzeney haben die Metalle nicht weniger als in dem täglichen Brauch ihre Anwendung / vornehmlich aber ſoll das Gold dem Hertzen und Geblüt / das Silber dem Gehirn und Nerven zur Stärckung dienen / das Eiſen die Miltz und andere innwendige Theile öffnen / und von ihren Verſtopffungen befreyen / das Queckſilber die verdorbene Feuchtigkeiten abführen.

Meth / iſt ein Geträncke aus Waſſer und Honig gebrauet / ſo in Rußland / Litthauen und Pohlen gar gemein / anderswo aber / und wo Wein zu haben / unbekannt / oder nicht geachtet iſt. Gleichwie der Honig ſelbiger Orten zweyerley / alſo iſt auch der Meth weiß und braun / davon der erſte wegen ſeines lieblichen / würtzhafften Geruchs und Geſchmacks vor den beſten geachtet wird. Wann ſie alt worden / (wie ſie dann viel Jahr gut bleiben können) und den geilen Geſchmack des Honigs verlegen haben / können ſie an Stärcke und Lieblichkeit den beſten Spaniſchen Weinen Trutz bieten / ſo wie ſie vor jenen der Geſundheit wohl zu ſtatten kommen. Die Ruſſen wiſſen den Meth mit Erdbeeren / Himbeeren / oder Kirſchen zu verſetzen / und ſeine Anmuth dadurch zu vermehren / auch ſeinen Geſchmack durch

Ein-

Einhängen weniger Würtz-Nägelein/ Muſcaten-Nüſſen/ und dergleichen zu erhöhen.

Metze/ iſt ein gewiſſes Getrayde-Maas/ derer gehen vier auf ein Viertel/ und ſechzehen auf einen Scheffel.

Mewe/ iſt eine Art Waſſer-Hünee/ etwas gröſſer denn eine Taube/ mit einem langen/ am Ende ein wenig gekrümmten Schnabel/ groſſen Augen/ langen und ſtarcken Flügeln/ kurtzen Füſſen/ dick mit Federn bedeckt/ und fett unter der Haut/ ſehr gefräßig und leicht im Flug/ und thut es im Fliegen und Schwimmen allen andern Waſſer-Vögeln vor. Ihr Aufenthalt iſt an den Ufern des Meers/ um die Seen und Flüſſe/ und nähren ſich von Fiſchen und Gewürn/ auch von Muſcheln und Schnecken/ welche ſie von der Höhe auf die Steine fallen laſſen/ und alſo zerbrechen. Wenn ſie Hauffen-weiß und mit ſtarcken Geſchrey umher fliegen/ iſt es ein Zeichen eines inſtehenden Sturms und Ungewitters. Es ſind derſelben mehrere Arten; aber von geringen Unterſcheid/ der nur an der Gröſſe und Farbe ſich äuſſert. Die gemeinſten ſind die grauen/ derer einige lichter/ andere dunckler/ kleiner/ oder gröſſer/ um den Kopff und an dem Rande der Fittige etwas ſchwärtzlich. Ihr Fleiſch iſt ſchwartz/ übelriechend und ungeſchmack/ ſo/ daß es zur Speiſe ſo wenig/ als zur Artzeney gebrauchet wird.

Meye/ ſiehe Bircke.

Miethen/ heiſſet einen Dienſtbothen/ Knecht oder

oder Magd / vor ein gewiſſes Jahr- und Mieth-Lohn in ſeinen Dienſt und Hauß aufnehmen.

Mieth-Geld/ wird dasjenige Geld genennet / welches ein Hauß-Vatter / oder Hauß-Mutter ſeinem neugemiethen Knecht/oder Magd bey dem abgeredeten Mieth-Vergleich zu Befeſtigung deſſelben auf die Hand giebt. Wenn eine Herrſchafft ihrem neugemietheten Geſinde den Dienſt wieder auffſagen läſt / iſt das daraufgegebene Mieth-Geld verfallen / ſaget aber der neugemiethete Knecht / oder Magd / (doch noch zu rechter Zeit) den Dienſt wieder auf / muß er / oder ſie ſolches Geld wieder zuruck geben.

Milde/ iſt das kleinſte unter allem Ungezieſer / welches aber durch ein Vergröſſerungs-Glas haarig / und mit langen Beinen anzuſehen. Sie hängen ſich bey tauſenden an die Schaaf/und gemeine Kühe-Käſe/ an das Haar und dergleichen. Eine beſondere Art iſt/ die bey dem Menſchen gemeiniglich an den Fingern um die Nägel unter der Haut erwachſen / und indem ſie um ſich freſſen/ ein ſtarckes Jucken/ und zuweilen Eyterung verurſachen. Werden ſonſt auch der Finger-Wurm genennet.

Milch/ iſt ein weiſſes ſüſſes und fettes Naß/ ſo in den Brüſten der Weiber / und in den Eutern der Thiere gezeuget wird / ihre Jungen damit zu ernähren. Bey uns iſt vornehmlich die Küh-Milch/nächſt derſelben aber auch die Schaf- und Ziegen-Milch im Brauch. Die Eſels-Milch wird in Franckreich und Italien zur Artzeney gebraucht. Was die Milch in der Haußhaltung

vor ſtattlichen Nutzen bringt / bezeuget die Menge von Käſe und Butter / ſo täglich daraus gemacht wird. Die Milch hat / auſſer daß ſie ſehr nahrhafft / lind / und der Natur des Menſchen ſehr bekommlich iſt / auch eine kühlende / feuchtende und milderende Eigenſchafft / daher ſie zur Artzeney inn- und äuſſerlich mag gebrauchet werden / ſonderlich die Eſels- und Ziegen-Milch / welche Schwindſüchtigen / Podagriſchen und ſcharff-blütigen Leuten wohl bekommen / dieweil ſie gelind und ohne Schärffe reinigen und abſpühlen / wie die bekannten Milch-Curen bezeugen.

Milch / ein zartes Marck / ſo in dem Leib der Leiner / oder Männlein / unter den Fiſchen gefunden wird / davon ſie auch **Milcher** heiſſen.

Milch-Gefäſſe / Milch-Geräthe / darunter wird alles höltzerne und ärdene Gefäſſe und andere Geräthe begriffen / ſo zu Aufbehaltung und Verwahrung der Milch ſowohl / als zum Butter- und Käſemachen gehörig iſt / als da ſind: Melck-Gelten / Milch-Kannen / Milch-Aſche / Milch-Fäſſer / groſſe und kleine; Milch-Tuch / Rahm-Löffel / Rahm-Ständer / Rahm-Topff / Rahm-Sack / Butter-Faß / Butter-Maas / Butter-Waſch-Faß / Butter-Töpffe / Butter-Hoſen; Quarck-Faß / Quarck-Korb / Quarck-Sack; Käſe-Formen / oder Käſe-Näpffe ꝛc. Dieſes Geräthe insgeſambt ſoll / ſo offt es gebrauchet worden / wieder ſauber gewaſchen / ausgebrühet / geſcheuret und rein gehalten / auch ein jedes wieder an ſeinen gehörigen Ort gebracht werden / damit man nicht lang darnach ſuchen

chen dörffe / ſondern ein jegliches im Nothfall al- ſobald finden könne.

Milch-Stein/ iſt ein weicher/ zarter Stein der in Sachſen häufig gefunden wird. Er iſt aſchenfarbe; weñ er aber ins Waſſer geleget wird/ zergehet er darinn/ und färbet es Milchweiß/ da- her er auch den Nahmen hat. Die Leinweber und Bleicher bedienen ſich deſſelben/ die Leinwand weiß zu machen. Er ſoll auch den ſäugenden Weibern die Milch vermehren / wenn er am Hal- ſe getragen wird.

Milch-Straſſe/ oder **Jacobs-Straſſe**/ ein weiſſer Streiff am Stern-Himmel / unglei- cher Breite / welche nichts anders iſt / als eine unzahlbare Menge dichte aneinander ſtehender kleinen Sterne / die wegen ihrer Enefernung mit dem bloſſen Auge nicht können unterſchieden/ wohl aber durch ein Perſpectiv erkannt werden.

Wenn die Milch-Straſſe am Himmel klar und voller Sternlein iſt / ſo bedeutet ſie ſchön Wet- ter; ſo man aber derſelben wenig am Himmel ſiehet / bedeutet es feuchte Lufft und Regen.

Milch-Zahn/ ſind die erſten Zähne bey den Kindern / ſo um das ſiebende Jahr wieder aus- fallen.

Miltz/ iſt ein innwendig Theil / ſo zum Ein- geweyde des Cörpers gehöret / von luckern und ſchwammichten Weſen / mit vielen Adern und Puls-Adern durchbrochen / weßwegen ſie auch bald verſtopffet werden kan / und daher der Ge- ſchwulſt / Stechen und andern Zufällen mehr un- terworffen iſt. Es liegt ſolche im Unter-Leib

zur lincken Hand/ unter dem Zwerch-Fell/ zwiſchen den Rippen und dem Magen/ iſt länglicht als eine Ochſen Zunge/ bey jungen Kindern iſt ſie roth/ bey Erwachſenen braun/ oder ſchwärtzlich/ bey Betagten aber Bleyſchwartz/ iſt an das angeſpannte Fell/ Netz und Nieren geheftet. Die Kranckheiten an der Miltz ſeynd/ des Miltzes Entzündung/ Miltz- und Seiten-Stechen/ ſchwammichte Geſchwulſt der Miltz. Der Nutzen/ welchen die Miltz dem menſchlichen Leibe giebet/ iſt das Geblüt verdünnen/ damit es in der Leber/ wohin es gleich aus der Miltz geführet wird/ die Galle deſto leichter von ſich laſſe.

Miltz-Kraut/ iſt ein Kräutlein/ ſo gern auf rauhen Gebürgen/ Stein-Felſen und alten Mauren wächſet; hat lange Blätter/ oben glatt und grün/ unten gelb/ fleckig und mit einer Wolle bedeckt/ in welcher der Saame verborgen. Das beſte kömmt aus Italien. Es öffnet/ ſaubert/ trocknet/ verſüſſet und reiniget/ dienet wider die gelbe Sucht/ das viertägige Fieber/ ſonderlich aber wider alle Miltz-Kranckheiten/ in Pulver/ oder Träncken/ am beſten aber die daraus gezogene Tinctur gebraucht.

Mirte/ Mirten-Baum/ iſt ein immergrüner Baum/ deſſen Rinde röthlich/ die Aeſte dicht in einander ſtehend/ und beugſam/ die Blätter glatt und ſpitzig/ die Blumen weiß und fäſerig; die Blüthe bricht im May aus/ und währet biß in den Herbſt. Die Frucht iſt eine längliche Beere/ die anfänglich grün/ nachgehends roth/ und wenn ſie zeitig worden/ ſchwartz und

voll

voll Körnlein iſt. Er wird durch die Bruth / oder durch abgebrochene Zweige fortgepflanzet / in einem etwas ſandigen Erdreich / im May und im Auguſt Monat. Sonſt kan er ein fettes Erdreich wohl leiden / und hat gern viel Sonnenſchein / und fleißiges Begieſſen. Er läſſet ſich mit der Scheere in allerhand Formen abſtutzen. Bey uns hat man vier Gattungen: der **gemeine** und der **krauſe** / haben ſchmale kleine Blätter; der **Römiſche** / und der mit **voller Blüthe** ſind breit blätterich. Sie müſſen bey uns auf den Winter eingeſtellet werden. Die Blätter und Beeren kühlen und trocknen / ziehen zuſammen / und ſtopffen. Der Mirten-Baum hat eine geheime Verwandſchafft mit dem Granaten-Baum / ſo / daß ſie auch in der Nähe beyſammen geflanzet / beſſer gedeyhen.

Miſchling / Feld-Mich / Wicken-Gemenge / Wick-Futter / iſt ein Mengſel von Wicken und Haber / worunter man zuweilen noch Erbſen / oder Gerſten / oder beydes zugleich nimmt / und ſolches im Junio / oder Julio / in gutes Brach-Feld ſäet / den Graß-Heu- und andern Futter-Mangel damit zu erſetzen. Etliches wird nach und nach friſch abgeſchnitten / und vor die Pferde und Melck-Kühe verfüttert / welchen es eine treffliche Speiſe iſt / doch wollen einige vor die leztere keine Gerſte mit unternehmen / weil ſie dem melckenden Vieh nicht ſo gut / hingegen vor die Pferde und Ochſen deſto beſſer ſey. Etliches aber läſt man ſtehen und reiff werden / und giebt es den Roſſen auf den Winter zu freſſen. Man

ſchneidet es klein/ und menget denen Pferden das Futter damit; dadurch kan den Winter über/ oder ſo weit es reichet/ viel Haber erſpahret werden; dergleichen aber muß man wie die Erbſen ins Sommer-Feld ſäen laſſen.

Miſerere mei, die **Darmgicht/** oder **Verſtopffung des Stuhlgangs**/ iſt eine beſchwerliche und gefährliche Kranckheit/ ſo ein hefftiges Bauchgrimmen verurſachet/ und von einer umgekehrten Ringel-Bewegung der Gedärme entſtehet/ wodurch der Unrath/ welcher nieder gehen ſolte/ aufwärts zuruck getrieben wird. Die Urſach ſolcher verkehrten Bewegung ſchreiben einige zu der Verdrehung eines Darms/ wodurch der Unflath fortzugehen verhindert wird. Andere/ die ſolche Verdrehung vor unmöglich halten/ geben die Schuld entweder einer ſtarcken Verſtopffung an dem inteſtino ileo welche ſich ſonderlich/ bey denen/ die mit einem Bruch behafftet ſind/ leicht begeben kan; oder einem Verſchieben des Darms/ indem er ſich gleichſam doppelt ineinander ziehet/ welches entweder von ſtarcken Blehungen/ oder von gewaltſamen Umwerfen des Patienten entſtehen kan. Es kan aber auch die Kranckheit von einer bloſſen ſtarcken Verſtopffung aus Verhärtung des Unraths herkommen/ und zuletzt zu einer Entzündung ausſchlagen. Die erſte Gattung iſt mehrentheils tödtlich; den andern kan geholffen werden. Die Cur kömt darauf an/ daß die Bewegung der Därme geſtillet/ und dem Leib Oeffnung verſchaffet werde.

Miſpel

Miſpel/ Meſpel, iſt eine Frucht in der gröſſe eines groſſen Gall-Apffels/ mit einer licht braunen Schelffe / oben mit einer Crone von fünff Püſcheln / und innwendig fünff harten Körnern. Sie wird im ſpaten Herbſt gebrochen / wenn ſie von dem Froſt und Reiff etliche mahl übergangen worden; kan aber ſo noch nicht genoſſen werden/ ſondern wird erſt noch auf das Stroh hingelegt/ biß ſie recht teig worden. Sie hat wenig Nahrung / doch aber eine zuſammenziehende Krafft/ welche in allerley Blut- und Bauch-Flüſſen wohl zu ſtatten kömmt. Sie kan / ehe ſie teig wird/ wie andere Früchte eingemacht werden.

Miſpel-Baum/ iſt mittelmäßig/ ſeine Blätter den Lorbeer-Blättern etwas gleich / um den Rand haarig/ die Blüthe weiß / die Aeſte flachlich / das Holtz dicke und zähe. Er kan allerley Lufft und Erdreich vertragen / und wächſt an vielen Orten wild. Seine Vermehrung geſchiehet durch die Kerne/ wenn ſie mit der Frucht/ ehe ſie erweicht / eingeleget werden/ beſſer aber durch die Bruth. Die Blätter in Clyſtiren / dienen wider die rothe Ruhr. Die Kerne gepülvert / und in Wein / darinn Peterſilge abgeſotten / eingenommen/ dienen wider die Harn-Winde/ vornehmlich aber wider den Nieren- und Blaſen-Stein.

Mißwachs / bedeutet denjenigen Zuſtand des Getraydes und der Früchte / wenn ſelbige nicht wohl gerathen.

Miſt-Dünger / iſt der Koth von allerley Vieh / welcher auf den Acker-Höfen zuſammengeſchlagen / und auf das Feld geführet wird/ das

Erdreich fruchtbar zu machen. Es iſt aber derſelbe von unterſchiedlicher Art. Der ſtärckeſte iſt der von allerley Feder-Vieh/ausgenommen Gänſe und Enten/ kömmet/ und wird darum abſonderlich geſchüttet. Nächſt dieſen wird der Schaaf-Miſt; dann der Kühe folgends der Pferde-Miſt geſetzet. Der Schwein-Miſt iſt der geringſte. Etliche ſetzen den Menſchen- und Eſels-Miſt vor den Schaaf-Miſt. Der Dünger wird gebraucht in Aeckern/ Wieſen/ Wein- und Küchen-Gärten, Auf den Acker wird er im Herbſt und Winter geführet/ in Hauffen geſchüttet/ und nicht eher ausgebreitet/ als wenn er kan untergeflüget werden. Die weit entlegene Felder werden gepferget/ oder durch Hürden-Schlag mit den Schaafen gedünget. Der kürtzeſte Miſt/ ſo wohl durchgefaulet/ wird auf die Wieſen und in Gärten; die andere in die Weinberge und Korn-Felder gewandt. Doch iſt auch in den Aeckern ein Unterſcheid zu machen/ dieweil ein trockner/ fetter und warmer Acker des Düngers weniger nöthig hat/als ein kalter und naſſer/und in dieſem der etwas lange Pferde-Miſt beſſer als in dem andern thut. Der Tauben- und Hüner-Miſt/ wenn man ihn auf Wieſen und Aeckern brauchen will/ ſoll nur dünn überſtreuet/ und gleich wie geſäet werden. Obſt-Bäume zu düngen/ da wird um Martini/ im zunehmenden Monden/ die Wurtzel um den Stamm in benöthigter Weite aufgedeckt/ und wohlgefaulter Küh-Miſt darauf geſchüttet doch ſo/ daß weder der Stamm/ noch die Wurtzel davon berühret werde/ und die

Erde

Erde wieder darüber gebreitet. Die Weinberge wollen auch alle drey Jahr gedünget seyn / wenn ſie was tragen ſollen. Hierzu wird Schaaf- und Küh-Miſt gebraucht / und mit der Arbeit vom Ende des Herbſt den Winter durch bey Fabian Sebaſtian verfahren.

Miſt-Beet/ iſt ein nothwendiges Stück in einem Garten / zu zeitiger Aufbringung allerley zarter Pflantzen und ausländiſcher Gewächſe. An einem bequemen Ort des Gartens / der von der Nord-Seite wohl beſchirmet / von den andern aber frey iſt / wird eine Grube zwey Füß tieff und viere breit gegraben / und wenn ſie beſtändig seyn ſoll / mit Eichen-Bohlen / oder Mauer-Werck ausgefüttert / und über der Erden mit einem Rand fornen einen Fuß hoch / hinten etwas höher eingefaſſet / damit der Boden des Erdreichs einen kleinen Hang bekomme. Im Hornung wird die Grube auf die Helffte mit friſchem langen Pferde-Miſt gefüllet / und feſt eingetretten / dieſer mit zwey / oder drey Hände hoch friſchen Pferde-Miſt bedecket / und beyläuffig ſo hoch geſiebte Erde darüber geſtreuet. Wenn ſolches fleißig begoſſen wird / erhitzet ſich der Miſt / erwärmet das Erdreich / und machet / daß der aufgeworffene Saame bald aufgehet. Auf die Nacht und bey ungeſtümmen Wetter werden Stroh-Decken darüber gebreitet; bey hellem Soñenſchein aber aufgedecket / oder auch Glas-Fenſter darüber geleget. Auf ſolche Miſt-Beete werden im Hornung und Mertz allerhand / ſo wohl Blumen- als frühzeitige Sallat- Rettig- Melonen-

und andere Saamen geſtreuet / und durch fleißi-ges Begieſſen/ und andere nöthige Wartung zum Wachsthum befördert/ biß die Pflatzen davon weiter verſetzet werden mögen.

Miſt breiten/ heiſſet den in Hauffen Zeilen-weiſe auf die Acker-Beete geführten und zeſchla-genen Miſt mit der Miſt-Gabel zerſtreuen und von einander werffen. Dieſe Feld-Arbeit ſoll kurtz vor dem Pflügen vorgehen / oder geſchehen/ denn die Lufft ziehet ſonſten den Miſt gar zu ſehr aus/ daß faſt nichts daran als das Stroh/ bleibet. An etlichen Orten / ſonderlich bey groſſen Vor-wercken / wird der Miſt auf groſſe Gebreiten und über einen Hauffen auf einander geſchlagen/ damit er den Winter durch verfaule / auch die Kräffte nicht ausfrieren. Wenn es denn zu Wetter-Tagen gehet / wird er Fuhr-weiſe auf die Felder geführet/ abgehacket/ und kurtz vor dem Pflügen gebreitet; auf welche Weiſe denn das rauhe Winter-Wetter ihm wenig ſchaden kan. Wo der Zehend-Schnitt im Gebrauch iſt/ müſ-ſen diejenigen / ſo künfftig um den Zehenden ſchneiden wollen / den Miſt vorhero auf ſolchen Feldern ohn Entgeld breiten/ und nachmahls/ wie es einiger Orten gewöhnlich/ auch den darauf ge-wachſenen Haber/ oder Gerſte drein/ das iſt um-ſonſt hacken.

Miſt-Gauche/ Miſt-Pfuhl/ oder **Miſt-Pfütze**/ heiſſet die aus denen Vieh-Ställen von dem Vieh-Harn/ oder auch von dem Miſt ab-flieſſende/ und gemeiniglich auf der Miſt-Stät-te/ oder an einem andern bequemen Ort zuſam-

men

men lauffende Feuchtigkeit/ welche ein guter Hauß-Wirth nicht gerne unnütz wegflieſſen läſſet/ ſondern zu Begieſſung ſeines mit Graß bewachſenen Baum-Gartens/ (worein man ſie/ nachdem das Lager deſſelben beſchaffen/ bißweilen durch Gräblein leiten/ und darinnen mit groſſen Nutzen hin und wieder führen kan/ oder nah gelegener Wieſen-Flecke anwendet. Arme Leuthe pflegen auch wohl dieſe Gauche/ oder Miſt-Pfütze auf ihren Acker/ ſtatt andern Dünger/ woran ſie Mangel leiden/ zu führen/ und denſelben damit zu beſprengen/ welches zwar eine Düngung jedoch von geringen Nachdruck giebt.

Miſt-Stätte/ heiſſet derjenige Platz/ worauf der aus denen Ställen geſchaffte Miſt zuſammen und über einen Hauffen geworffen wird. Die Miſt Stätte ſoll etwas tieffer als der übrige Hof-Platz ſeyn/ und dieſer von allen Orten den Hang dahin haben/ damit/ wenn es regnet/ das Waſſer nach den Miſt ſich ziehen/ und nicht zum Hofe hinaus/ und wohl gar die Kräffte des Miſtes hinwegnehmen möge/ da es denn nicht anders ſeyn kan/ als daß das beſte vom Stroh abgeweichet und mit fort genommen wird. Wo aber auch in einer Miſt Stätte des Waſſers zu viel aufgehalten/ und der Miſt/ ſonderlich aber Stroh alleine darein geworffen wird/ ſelbiges nicht wohl faulet/ ſondern mehr roſtet und zähe wird; ſo pflegt auch der ſonſt gute Rinds-Miſt/ wenn er im Sumpff liegt/ ſeine Würckung ſo wohl nicht zu thun/ als derjenige/ ſo auſſer der Gauche/ oder Pfütze liegt. Wo

die Miſt-Statt keinen feſten / kieſigten Grund hat / ſoll ſie an einer Seite entweder mit groſſen Steinen wohl gepflaſtert / oder mit ausgeſchlagenem Bau-Holtz gebrücket ſeyn / damit der Miſt durch die Pferde / oder Ochſen / deſto leichter heraus gezogen werden möge / denn bißweilen der Miſt das Erdreich alſo durchweicht / daß es tieff und moräſtig / mithin der Weeg dadurch ſehr verderbt / und darüber das Zug-Vieh öffters zu ſchanden getrieben wird. Auf groſſen Gütern / wo man Platz und Raum genug hat / wird einer jeglichen Art Miſt eine beſondere Miſt-Stätte eingeräumet / inſonderheit aber die groſſe Miſt-Statt vor denen Küh-Ställen mit Schrancken / oder Geländern eingefaſſet / damit nicht nur der übrige Platz / ſo viel ſich thun läſt / rein und ſauber gehalten / ſondern auch das Vieh / beſonders zur Winter-Zeit / darauf gelaſſen / und durch daſſelbe der Miſt beſſer auf einander getreten / und alſo deſto eher zur Fäulung gebracht werden möge. Man ſtellt auf dieſe Miſt-Stätten zur Winters-Zeit Rauffen / worein dem Vieh das Futter-Stroh aufgeſtecket / und durch das davon abfallende und verbröſete Geſtröhde / ſo wohl / als durch den Pferch / den das Vieh fallen läſt / der Miſt vermehret und verbeſſert wird. Die Schweine Miſt-Statt ſoll zwar auch an einem etwas tieffen und moraſtigen Ort liegen / jedoch von denen Hünern / Gänſen und Enten / nicht beſuchet werden können / weil der Miſt dieſes Geflügels denen Schweinen / wie gern ſie ihn auch freſſen / und wie gut man ſie auch inzwi-

ſchen

ſchen mäſtet / am Wachſen und Zunehmen des Leibes groſſen Abbruch zuthun pfleget. Uberhaupt iſt von der Miſt-Stätte annoch dieſes zu behalten / daß ſie nicht allzutrocken / und darbey in Schatten liege / dann lieget der Miſt zu trocken / und auch ſehr an der Sonne / ſo vergehet er auf der Stelle; liegt er aber zu ſehr in der Näſſe und Sudel / bleibt er zu roh und faulet nicht / doch iſt das lezte wegen des oben beſchriebenen Mittels beſſer dann das erſte.

Miſtel / iſt eine beſondere Art einer Staude / die an den Aeſten etlicher Bäume wächſt / und immer grün bleibet. Er wächſt auf Haſelſtauden / Eichen und Linden; doch wird den übrigen der Eichen-Miſtel vorgezogen; wie denn die Alten einen groſſen Aberglauben damit getrieben / wovon als ein Uberbleibſel mag angeſehen werden / daß er noch heut zu Tage vor allerhand Kranckheiten gebraucht wird / als daß derſelbe gepülvert / mit Wein eingenommen / der fallenden Sucht; mit Brandewein dem Schlag und Schwindel; mit Milch den Bauchwürmen wehren ſoll / dem aber die Erfahrung nicht allemahl zuſaget. Die Staude hat knotige Stengel / längliche / bleichgrüne / dicke Blätter / und trägt im Herbſt weiſſe (der auf Oel-Bäumen wächſt / rothe) Beerlein / aus welchen der bekannte Vogel-Leim gemacht wird.

Mit-Eſſer / Dürr-Maden / ſind eine Kinder-Kranckheit / dabey ſie nach und nach abnehmen / können nicht ſchlaffen / werden unruhig und empfinden ein ſtetiges Jucken. Wenn ſie nun

mit

mit Baden recht warm gehalten / und mit einer Salbe von Honig und Weitzen-Mehl geſchmieret werden / kommen aus den Schweiß-Löchern kleine / dichte Cörper zum Vorſchein / die nicht gröſſer denn eine Borſte / oder Haar ausſehen / da ſie denn mit einem ſcharffen Meſſer / oder geröſteten Brod-Rinde abgerieben werden können / welches etliche mahl wiederholet werden kan. Wenn man dieſe Cörper durch ein Vergröſſerungs-Glas betrachtet / ſind es in der That lebendige Thierlein / Aſchenfarbig / oder ſchwärtzlicht / fornen mit zwey Hörnern und groſſen / runden Augen / einem länglichten und am Ende zottigten Schwantz. Sie werden vermuthlich aus einem fetten und rothen Safft / ſo ſich von dem Geblüt ſcheidet / und durch die verſtopffte Schweiß-Löcher nicht ausdämpffen kan / erzeuget.

Mithridat / iſt eine von vielen Stücken zubereitete Artzeney wider das Gifft / alſo genannt von dem König Mithridates / der ſie erfunden / und wider das Gifft / ſo er von andern gefürchtet / ſich dergeſtalt damit ſoll verwahret haben / daß / wie er ſelbſt in ſeiner Verzweiffelung ſich mit Gifft hinrichten wollen / es keine Würckung bey ihm gethan. Die Compoſitiones ſind nunmehr unterſchiedlich; doch werden die ſchlechteſte vor die beſte gehalten. Das Opium ſoll darunter das vornehmſte ſeyn. Er ſtärcket das Gehirn und alle innerliche Theile / widerſtehet dem Gifft und der Peſt; aber wider die Biſſe giffiger Thiere iſt der Theriac beſſer.

Mittag / iſt in der Aſtronomie der Punct / wo

wo die Sonn täglich am höchſten ſtehet / oder den Mittags-Circul berühret. In der Zeit-Rechnung aber das Mittel zwiſchen dem Morgen und Abend. In der Coſmographie die Gegend / wo die Sonn im Mittag ſtehet. Der Mittag wird gefunden durch den Schatten / den der Sonnen-Zeiger auf die Mittags-Linie wirfft; wird gebraucht / abſonderlich die Uhren richtig zu ſtellen.

Mittel-Holtz / wird dasjenige Holtz genennet / welches in ſeinem Mittel-Wuchſe iſt. Weil das Holtz zu ſolcher Zeit mehr Safft an ſich ziehen kan / als wenn es noch klein / und dahero wegen der vollkommenen Wurtzeln am Stamm und Aeſten in die Länge / Höhe / Dicke und Breite in einem Jahr mehr / als ſonſten in vier / ſechs / acht / oder zehen Jahren / wächſet / als ſoll es ſo lang / biß es vollwüchſig iſt / geſchonet / und nicht ehe angegriffen werden.

Mittel-Rücken / wird der mittlere / erhabene Theil eines Acker-Beetes genennet / welchen man deswegen mit dem Pflug etwas in die Höhe treibet / damit das Waſſer auf beyden Seiten ab- und in die Furchen flieſſen / und nicht auf dem Beete ſtehen bleiben möge.

Mitternacht / iſt in der Zeit-Rechnung das Mittel zwiſchen dem Niedergang und Wieder-Aufgang der Sonne: In der Aſtronomie der Punct / da die Sonne den Mittags-Circul bey unſern Gegen-Füßlern erreichet: In der Coſmographie die Gegend / ſo dem Mittag entgegen / oder wo der Polus Arcticus ſtehet / wird Nord

denen,

genennet/ und durch die Compaſſ-Nadel angezeiget.

Mobilien / Haußrath / dadurch werden verſtanden erſtlich alles Haußgeräthe/ ſo zum täglichen Gebrauch gewidmet iſt / als allerley Arten Tiſche/ Stühle/ Bäncke/ Betten/ Bettgeſtell und Behängſel / Teppiche / Leuchter / Spiegel / Schräncke / Käſten / allerley Tiſch- und Küchen-Geſchirr. Nicht aber gehören darzu in dieſem Verſtande Silber-Geſchirr / Kleinode/ baar Geld / Gewehr / Kleider / Bücher / und der Vorrath an Wein / Früchten / und dergleichen; Wiewohl die Gewohnheit desfalls nicht allenthalben gleich / und derſelben man zuförderſt nachzugehen hat. In einem **andern Sinn** wird darunter verſtanden alle **fahrende Haabe**/ was von ſeinem Ort an einen andern kan gebracht werden / wenn es nicht zu einen eigenen Gebrauch an dem Ort gewidmet / oder daran befeſtiget iſt. Alſo werden die von dem Erdboden abgeſonderten Früchte / als das abgemähete Getrayde / abgeſchüttelte Obſt / und ſo fort / nicht aber die noch daran feſte ſind / als da ſind das Getrayde auf dem Halm / das am Baum hangende Obſt / unter die Fahrniß gerechnet. Dahin gehören auch Schiffe / Keller-Gefäß / baar Geld/ das Wild/ Vögel und Fiſche / ſo zur Luſt / oder in Vorrath / in den ſo genannten kleinen Thier- oder Faſanen-Gärten / oder Háltern eingeſchloſſen gehalten werden; was aber in groſſen Thier-Gärten / Setz- und Streich-Teichen ſtehet / gehöret zu Grund und Boden. Gold / Silber

Edel-

Edelgeſtein/ Kleinodien/ Ringe/ ꝛc. werden auch zur Fahrniß gerechnet. Hingegen was Erd-Nied- und Nagelfeſt/ alſo auch das Brau-Geräthe/ oder Brandewein Blaſe in einem Brau- oder Brenn-Hauſe/ das Acker-Vieh und Geſchirr auf einem Meier-Hofe werden vor unbeweglich geachtet.

Mode/ oder **Moth**/ iſt eine fette/ geile Erde/ wie Turff/ ſo mit Heyden-Wurtzeln durchwachſen/ und an den Orten/ wo Mangel am Holtz iſt/ gebrennet wird.

Mohn/ Mag-Saame/ iſt zweyerley/ Feld- und Garten-Mohn/ trägt einfache/ oder gefüllte Blumen auf einem hohen Stengel/ welche zuletzt ein Haupt ſetzen/ darinnen der Saame beſchloſſen wird. Der Saame iſt ſehr klein/ weiß/ oder ſchwartz/ wiewohl in der Tugend kein ſonderlicher Unterſcheid iſt; doch wird der weiſſe in der Artzeney lieber gebraucht. Er hat eine kühlende/ ſchmertzſtillende/ und einſchläffernde Krafft wird innerlich in Emulſionen/ Syrupen und abgekochten Träncken vor ſcharffe Flüſſe/ Heiſerkeit und Huſten gebraucht/ dämpffet die Hitze in Fiebern und Schwindſucht/ will aber mit Vorſichtigkeit gebrauchet ſeyn. Aeuſſerlich wird er auf die Schläfe/ oder Fußſohlen/ mit Roſen-Waſſer oder Eyerweiß zerſtoſſen/ gelegt/ den Schlaff zu befördern. Die **Feld-** oder **wilde Mohn** iſt auch zweyerley: Die gröſſere Art trägt hochrothe Blumen/ wird auch Klapper-Roſen genennet/ und in der Artzeney gebraucht.

Möhren/ Gelbe Rüben/ iſt eine Küchen-

Wur-

Wurtzel/ ziemlich groß/ an Farben gelb/ röthlich und weißlich. Sie werden im Mertz geſäet/ in abnehmenden Mond/ haben gerne einen feuchten Boden/ oder viel Regen. Das Ausgraben der Wurtzel geſchiehet im ſpäten Herbſt/ ſo viel es das Wetter leiden kan/ und nach dem vollen Mond. Von dieſem Gewächs iſt allein die Wurtzel zu genieſſen// dieſelbe/ wenn ſie im May Monat noch jung/ und kaum eines Fingers dicke iſt/ zart und niedlich zu eſſen/ ſonderlich an Hüner- und Lamm-Fleiſch gethan/ und können auch in Zucker eingemacht werden. Die alten Möhren geben einen groben Nahrungs-Safft/ und dienen nur vor Leute/ die ſtarcke Arbeit thun/ wie auch zu Maſtung vor das Vieh/ worzu ſie beſſer/ denn andere Rüben ſind. Wenn ſie im Auguſt-Monat geſäet werden/ bleiben ſie über Winter in der Erden/ und ſind im folgenden Frühling deſto zeitiger zu nutzen.

Mohren-Kopff/ iſt im Reut-Stall eine Art Pferde/ ſo eißſchimmelich/ mit ſchwartzen Köpffen und Füſſen.

Mohren-Kraut/ iſt ein Gewächs mit breiten/ weichen/ weißlichen und wolligen Blättern/ einem viereckigen/ völligen Stengel/ an deſſen Zweiglein weiſſe Blumen in Geſtalt einer Mönchskappe/ und aus denſelben ein Knopff/ mit zwey Saamen-Körnern/ einer Erbſen groß/ herfür kommen. Die Wurtzel iſt lang und ſchwartz; in Wein gekocht ſoll ſie wieder das Seitenſtechen/ Blutſpeyen und Lendenweh dienen.

Mohren-Kümmel/ wird bey uns in Gärten

ten erzeuget. Der Saame und das Oel davon treibet den Harn / zertheilet die Blehungen/ und dienet für den Stein und Colica.

Mohren-Zopff/ ein **Wichtel-Zopff**/ iſt ein fleiſchichter Zopf / hinten am Haupt/ an welchem das Haar wie an einem Küh-Schwantz heraus wächſt / bißweilen auch wohl durch alteration und Zufluß anfängt zu bluten / und Schmertzen zu machen. Iſt bey den Pohlen eine gar gemeine Kranckheit / und läſſet ſich nicht gerne vertreiben.

Mohriſche-Aepffel/ werden/ wiewohl ſelten/ in den Gärten angetroffen. Es iſt ein niedriges Gewächs/ daß einen ziemlich ſtarcken Stengel hat / und breite / gelbichte Blätter. Die Blumen ſind weiß/ aus ſechs Blättern beſtehend/ und die Früchte rund und ſchön roth. Das Gewächs wird nur zur Luſt gehäget / und nicht zur Medicin gebraucht.

Molcken/ iſt das Waſſer/ ſo von der Milch überbleibt / wenn ſie zu Käſe geronnen. Es iſt insgemein eine angenehme Erfriſchung im Sommer; abſonderlich aber ein heilſames Mittel wider die Lungenſucht.

Molcken-Diebe/ Zweyfalter/ iſt ein fliegendes Gewürm/ von gar vielerley veränderlicher Größe/ Geſtalt und Farben. In ſoweit kommen ſie alle überein / daß ſie vor dem Kopff zwey zarte Faden / wie Hörner/ haben / ſechs Füſſe / und vier Flügel/ die überaus zart / und mit einem feinem Staube bedecket/ der/ wenn man ſie angreifft / an den Fingern klebt. Sie kommen

alle von Raupen / oder andern Würmen / und zeugen einen Saamen / aus welchen wieder Würme kriechen. Einige laſſen ſich bald im Früh-Jahr; andere im Herbſt ſehen. Die meiſten ſind weiß und bund / und von ſo lebhafften Farben / daß ſie nicht ſchöner können gemahlt werden.

Moly / iſt ein Kraut und knolligtes Garten-Gewächs / ſo wider alle Zauberey gut ſeyn ſoll / deſſen vielerley Arten in den Gärten bekannt. Die Wurtzel iſt eine kleine Zwiebel mit etlichen Zaſern / die Blätter lang / ſchmahl und auch breit / der Stiel hoch und dünne / an deſſen Spitze die Blume ſitzt. Sie erfordern gleiche Wartung / wie andere Zwiebel-Blumen.

Monat / iſt der zwölffte Theil des Jahres / welcher ſeinen Nahmen daher bekommen / weil des Monden Lauff faſt mit den Monaten übereinſtimmet. In dem gemeinen Leben werden die Monate abgetheilet in politiſche und natürliche. Ein natürlicher iſt die Zeit von einem Mond bis zum andern. Ein politiſcher aber iſt die Zeit / welche in Civil- und Proceß-Sachen für einen Monat gerechnet wird / nehmlich 30. und 31. Tage. Deſſen Gröſſe rechnet man nur nach gantzen Tagen / die Stunden und Minuten aber läſt man gar weg / oder zehlet ſie alsdenn erſt / wenn ſie zu einem gantzen Tage angewachſen. Dergleichen Monate haben wir in dem gemeinen Leben aller Orten / ſo wohl Sonnen- als Monds-Monate.

Mönch / heiſt der Spund / welcher auf dem Ablaß eines Teichs aufrecht in die Höhe gerichtet

tet iſt / in welchem die Schutz-Bretter ſind/ durch derer Ziehen dem Waſſer Raum gemacht wird/ abzulauffen.

Mond / iſt einer von den ſieben Planeten oder Irr-Sternen / ein groſſes Licht des Himmels/ welches die Nacht regieret / und ſein Licht von der Sonnen empfängt/ auch wegen ſeiner Nähe eine groſſe Krafft und Würckung in die irrdiſchen Cörper hat. Er zeiget uns allezeit dieſelbe Seite/ welches aus der Geſtalt der Flecken/ ſo daran verſpüret werden/ abzunehmen welche allezeit einerley verbleiben / derer die gröſſeſten mit dem bloſſen Auge; die kleinen aber nur durch ein Fern-Glaß geſehen werden ; und dieſe leztere bald ſtärcker und finſterer / bald ſchwächer und lichter erſcheinen / ſollen nach einiger Meynung von den wäſſerigen Flächen/ Meeren und Seen / ſo in dem Mond zu befinden ; nach anderer aber von der / ob zwar allenthalben gleich trockenen / dennoch ungleichen Fläche des Mondes herrühren. Nächſt dieſem hat man beobachtet / daß ſein Cörper ein veſtes und dichtes Weſen ſey/ kugelformig / und allein zur Helffte von der Sonnen erleuchtet wird / die andere Helffte aber bleibet finſter ; Und nachdem er zwiſchen uns und der Sonnen ſtehet / können wir mehr / oder weniger von ſeiner erleuchteten Seite ſehen. Wenn er zwiſchen uns und der Sonnen weggehet / kehret er uns ſeine finſtere Seite zu/ daß wir von ihm gar nichts ſehen können / und das heiſſen wir den **Neumond.** Wenn er in gleicher Weite von der Sonnen und ihrem Gegen-Punct ſtehet / zeiget er uns gleich die Helff-

te ſeiner erleuchteten Seite/ und das heiſſen wir das erſte Viertel. Wenn er an der andern Seite unſers Erdbodens gleich gegen der Sonnen über gelanget/ ſo ſehen wir ſeine erleuchtete Seite gantz/ und nennen es den **vollen⸗Mond**; und das **letzte Viertel**/ wenn er den halben Weg zwiſchen dem vollen und neuen Licht wieder erreichet. Er verrichtet ſeinen Lauff in dem Zodiaco, oder Thies⸗Kreiße/ in 27. Tagen/ 7. Stunden und 41. Minuten; ob gleich ſonſten/ ehe er wieder zur Sonnen nahet/ 29. Tage/ 12. Stunden und 44. Minuten erfordert werden.

Wenn der Mond mit einem rothen Schein bekleidet erſcheinet/ bedeutet er Wind und Ungewitter.

Gehet er das erſte/ oder letzte Viertel fein hell und klar auf/ ſo wird es das gantze Viertel hindurch ſo dauren/ wenn aber ſein Glantz etwas röthlich und zitternd anzuſehen iſt/ ſo bringet er gemeiniglich Winde; ſcheinet er aber etwas dicke/ blaß/ dunckel und ſchwärtzlich/ ſo bringet er Regen.

Iſt der Mond übermäßig weißlich in der Mitten/ und erſcheinet ſchön Silber und Perlenfarben mit gar ſpitzigen Hörnern/ ſo giebet er Anzeigung zum klaren Wetter; ſo aber die Hörner dicke/ finſter und gröſſer ſind/ ſo bedeuten ſie Regen.

So der neue Mond auf ſeine gewöhnliche Zeit/ und in ſeiner rechten Maße nicht zu Geſichte kommt/ mag man den Monat durch trübe Lufft und Regen vermuthen.

Hat

Hat er einen Circkel/ oder Hof/ um ſich/ ſo bedeutet es Veränderung des Gewitters; wird dieſer des Abends geſehen/bedeutet er klares und trockenes; früh Morgens aber neblicht Wetter.

So der Mond finſter und Aſchen-farbig iſt/ ſo iſt Wind-Brauſen und Regen zu vermuthen; iſt er roth und gelb/ und hat viele zerbrochene Circkel um ſich/ ſo will er haſtigen Sturm und Ungewitter/ nachdem es die Jahrs-Zeit mitbringet/ anzeigen.

An welchem Ort/ der um den Mond ſtehende Hof ſich verlieret und zergehet/ von demſelben Orte her hat man Winde zu erwarten.

So ein Ring von mancherley Farben/ wenig durchſichtig/ faſt als ein Regen-Bogen/ um den Mond ſtehet/ ſo will ſich die Lufft in heftigen Regen und Wind verändern.

Wo der volle Mond klar ſcheinet/ ſo giebt er Hoffnung zu klaren Wetter; zeiget er aber einen Gegen-Schein/ ſo bedeutet es Regen.

Mond-Kraut/ iſt ein wildes Heil-Kraut/ welches gern auf graſigen Bergen an freyer Sonne wächſt/ und im May- und Brach-Monat gefunden wird/ hernach aber verſchwindet. Iſt ein herrlich Wund-Kraut/ heilet alle innerliche Brüche und Verſehrungen/ wird nützlich in Wund-Träncken gebrauchet. In rothen Wein geſotten und davon getruncken/ dienet es wider das Blutſpeyen/ rothe und weiſſe Ruhr. Aeuſſerlich heilet es alle friſche Wunden und offene Schäden/ friſch zerſtoſſen/

oder gepülvert. Die Bauer-Weiber ſetzen es bey ihre Milch-Gefäſſe/ der Zauberey zu wehren.

Mond=Milch/ iſt eine zarte/ Schnee-weiſſe/ lüfftige Erde/ dem Lerchen-Schwamme nicht ungleich/ daher ſie auch von einigen Agaricus Mineralis, von andern auch Stein-Marck genennet wird. Sie kömmt in der Tugend mit der Siegel-Erde überein/ kühlet und verſüſſet den ſauren Schleim/ zertheilet das geronnene Geblüt/ dienet in Bauch- und Blut-Flüſſen/ wider den Sod/ und äuſſerlich heilet ſie alle friſche Schäden.

Mond=Sucht iſt/ wenn etliche Leute des Nachts aus dem Bette ſteigen/ und alſo ſchlaffend ſich an gefährliche Orte/ als auf die Häuſer/ oder in Brunnen begeben/ oder ihre gewöhnliche Arbeit verrichten. Dieſes geſchiehet insgemein durch die ſtarcke impreſſion ihrer Geſchäffte die ſolche Leute zu verrichten haben; denn die Phantaſie wird durch die fremden Ideas alſo regieret/ inſonderheit bey jungen Leuten/ derer Geiſter in ſtäter Unruhe/ und von der wahren Vernunfft noch nicht gezähmet worden. Weilen nun ſolche Leiber voller dicker und ſcharffer Säffte ſind/ ſo thut man wohl/ daß man ſie vomiren läſſet/ und mit dem Mercurio dulci purgieret/ auch den Hirſchhorn-Spiritum und verdünnende/ warme Geträncke gebrauche.

Mönig/ iſt ein Augen-Gebrechen an denen Pferden/ welches von einer zufälligen Sucht herrühret. Wenn ein Pferd mönig wird/ ſo geſchwöllen

ſe wollen ihm gemeiniglich die Augen / rinnen / und gehen ihm aus beyden Augen dicke Fälle / die dunckel-weiß / und unten mit ſchwartz / und zu Zeiten mit Blut / oder mit Blutfarb vermiſcht ſind; daher vermeynen wohl etliche / ſo es nicht verſtehen / das Pferd ſey in die Augen geſchlagen / oder geſtoſſen / wollen demnach mit ſcharffer Artzney die Felle abtreiben / und machen dadurch den Schaden nur deſto ärger. Nimm aber das Weiſſe von einem neu-gelegten Ey / ſtreiche ihm daſſelbe auſſen auf- und um das Aug herum / und laß es einen Tag und Nacht daran: des Morgens waſche es mit einem ſchönen / lauen Waſſer wieder ſauber ab / und ſo es trocken / reibe ihm wieder eines über / und continuire fünff / oder ſechs Tage damit. Will das Aug aber davon nicht licht werden / ſo nimm gute rothe Corallen / und lege ſie auf ein heiſſes / aber nicht glüendes Eiſen / biß ſie weiß werden / mache ſie zu ſubtilen Pulver / und blaſe es ihm in die Augen; wie denn dieſes Corallen-Pulver den Pferden bey allen andern Augen-Gebrechen gute Dienſte thut. Oder nimm die Blüthe von dem Kraut Edel-Gamanderlein / oder klein Bathengel / dörre ſie im Schatten / mache ſie zu Pulver / und thue ſolches dem mönigen Roſſe in die Augen. Oder / nimm Doſten / oder Wohlgemuth / Baldrian / Enzian / Weißwurtzel / groſſe Kletten-Wurtzel / Sonnen-Wirbel / oder Wegwart-Kraut ſamt der Wurtzel / Schell-Kraut ohne Wurtzel; dieſes muß alles zuſamm ziem-

lich grob geſchnitten/ und unter das Futter gemiſchet werden/ wenn der Mond fünff Tage alt iſt.

Mooß/ iſt ein kleines Kraut/ welches an den Stämmen der Bäume/ alten Stöcken/ Steinen/ und auf der Erden wächſt. Es giebet deſſen mancherley Arten/ als Baum-Mooß/ Lungen-Mooß/ Erb-Mooß/ Farren-Mooß/ Zahn-Mooß/ u. d. g. Der Mooß iſt den Bäumen/ ſonderlich den Frucht-tragenden/ ſchädlich/ und wo er ſich häuffig findet/ eine Anzeige eines feuchten/ ſauren Bodens. Derohalben in einem Baum-Garten/ wenn das fleißige Düngen und Behacken nicht genug thut/ das Kratzen mit einem eigenen Mooß-Kratzer/ der wie eine hole Schauffel geſtaltet/ muß vorgenommen werden; damit der Baum ſeiner Winter-Decke nicht beraubet werde/ auch nicht bey trockner Zeit/ weil er alsdenn ſehr feſt hält/ ſondern gegen den Frühling/ und nach einem Regen. In den Wäldern und auf den Wieſen hindert der Mooß/ wenn er dick aufflieget/ das Wachsthum des Graſes/ und des Wiederwachſes.

Mooß-Rechen/ iſt an verſchiedenen Orten eine gantz gewöhnliche Sache/ und in Fürſtlichen Gehöltzen denen Forſt-Bedienten/ als ein Accidens jedesmal gegönnet worden/ geſtalt der Haußwirth ſich hierbey wegen der Streu vors Vieh/ und folglich auch durch die Düngung ſeines Acker-Baues Nutzen ſuchet; wiewohl/ was das letztere betrifft/ es von ſchlechten Nachhalt iſt/ und dergleichen Mooß-Düngung über eine Saat nicht leicht gemercket wird. Es muß aber bey dieſem

Mooß-Rechen eine ſonderbahre Behutſamkeit gebrauchet werden: Denn in demjenigen jungen Gehöltze / welches ſich allbereit geſchneitelt / und in demſelben die vorigen alten Stöcke nunmehro wieder nieder gefaulet / und zur Erden worden ſind / wird man dergleichen Mooß am allerbeſten und dickeſten finden / am allerwenigſten aber iſt ſolches daſelbſt ohne Schaden zu rechen; denn es iſt bekannt / daß die Wurtzeln des Holtzes mit ſelbtgen überlauffen ſind/ die ihm ſowohl Schatten / als auch Feuchtigkeit geben und erhalten / welches beydes dergleichen jungwüchſige Stämme um ihrer noch nicht tieff genug in die Erde geſchlagenen kleiner Zaſer-Würtzelein willen / noch ſehr nöthig haben. Wenn nun dieſe Decke von ſelbigen abgezogen wird/ ſo wird nicht allein hernachmahls die entblöſſete und noch junge Wurtzel von der Lufft und Sonne ausgetrocknet / und dadurch der dem Stamme zu ſeinem Wachsthum benöthigte Safft vermindert / ſondern es nimmt auch der Mooß ſelbſt / wenn er mit der Zeit wieder anwächſt (wie denn ſolches in weniger Zeit geſchiehet) dem Baume die Nahrung/ und kan dahero in dergleichen jungen Holtze dieſes Mooß-Rechen nicht gebilliget werden. Was aber das alte/ überſtändige und zu Holtzen zeitige Gehöltze anlanget / ſo iſt es endlich zuzulaſſen / doch iſt am allerſicherſten und beſten gethan / wenn es in beyderley Wuchs / und alſo durchgehens nachbleibet / es ſey denn an ſolchen Orten und Flecken, welche vor denen Gehauen und Schlägen ſind / und ein biß zwey Jahr darauf ſelbigen die

Hiebe nachgeführet werden/ daſelbſt iſts ohnbedencklich zu ſammlen und zu nutzen.

Moraſt/ ein Land/ welches wegen ſeiner Niedrigkeit/ oder weilen es mit Brunn-Adern durchzogen/ mit Waſſer bedeckt/ oder doch ſo untermenget iſt/ daß es zum Anbauen nicht tauglich iſt.

Morcheln/ iſt eine der beſten Arten von Erd-Schwammen/ die klein und bräunlich ſind. Sie werden theils grün/ theils getrocknet zum Speiſen verthan. Unter den getrockneten ſind die Spitz-Morcheln die beſten/ und kommen häuffig aus Böhmen und Schleſien. Sie müſſen friſch/ rein und nicht ſandicht oder wurmigt ſeyn/ denn der Wurm friſſet ſie leicht an/ wenn ſie nicht wohl gewartet/ und an der Lufft öffters ausgetrocknet werden.

Morene/ iſt ein Fiſch/ von dem Geſchlecht der Weiß-Fiſche/ wird ſonderlich in Brandenburg und Pommern in verſchiedenen Seen in Menge gefunden/ und bey Winters-Zeit gefangen. Es iſt ein kleiner Fiſch nicht über 8. oder 10. Zoll lang/ hat Silber-weiſſe Schuppen/ und ein zartes wohlſchmeckendes Fleiſch/ welches auf Forellen ziehet/ und je kleiner/ je niedlicher ſind ſie zu eſſen.

Morgen/ iſt ein Acker- oder Feld-Maas/ ſo aber nicht an allen Orten gleich. Mehrentheils wird es vor drey hundert Creutz- oder Gevierte-Ruthen gerechnet; in den Chur-fürſtlich-Sächſiſchen Landen aber hält ein Morgen nur hundert

und

und fünffzig/ an manchen Orten auch nur hundert und zwanzig dergleichen Ruthen.

Morſchellen/ ſind aus allerhand Gewürtze und Artzeneyen mit Zucker zuſammen gegoſſene Tafeln/ die in kleine länglichte Stücke geſchnitten/ und theils als ein Confect, theils als eine Artzeney zugerichtet ſind. Alſo verkauffet man in den Apothecken Hertz-Morſchellen/ Purgier-Morſchellen/ und dergleichen.

Mörſer/ iſt ein Gefäß von Eiſen/ Metall/ oder Stein/darinnen allerhand grobe Sachen/die ſich brechen laſſen/ mit einer metallenen/ oder höltzernen Keule/ geſtoſſen werden; in einer Haußhaltung iſt es ein nöthiges und nutzbares Stück.

Mörtel/ eine Speiß von Kalck und Sand/ oder mehr andern Stücken zugerichtet/ die Steine und Ziegel damit in einem Bau zu verbinden/ Derjenige/ welcher unter dem Löſchen des Kalcks/ wenn derſelbe noch warm iſt/ durch Vermiſchung des Sandes bereitet wird/ bindet viel beſſer/ als wenn der Kalck vorhin gelöſchet iſt.

Morve, iſt eine dicke und blutige Feuchtigkeit/ ſo aus einer verderbten Lunge herrühret/ und dem Pferd durch die Naſe gehet.

Moſt/ neuer/ ausgepreſter Wein/ davon der beſte iſt/welcher von ausgetretenen Trauben gleich zu erſt kömmt/ und Lixivium genennet wird. Der andere nachgepreſte iſt ſchon ſchlechter/ und wenn hernach Waſſer zur Verzehrung aufgegoſſen wird/ ſo wird Lurcke daraus/ welcher zwar ein kühlender/ aber ſehr ſchlechter Tranck iſt. Der Moſt iſt lieblich zu genieſſen: weil er aber von ſeiner

ner Unreinigkeit nicht geſchieden / behält er viel ſchädliche Eigenſchafften/macht Blehungen/Verſtopffungen in der Leber/ Milz und Gekröſe / und verurſacht den Nieren-Stein / und weil er dennoch von verſchiedenen gern getruncken wird / ſo haben ſie allerhand Mittel erfunden/ die Gährung des Moſtes zu hindern/ worunter das leichteſte iſt/ daß man ein wohl vermachtes Faß voll Moſt in einen Brunnen/ oder kaltes Waſſer/ tieff einſencke/ und dadurch bey ſechs biß ſieben Monden denſelben ſüß und friſch erhalte. Denn die Kälte des Waſſers verhindert die Gährung; ſonſt hat man auch noch andere Mittel.

Motte/ **Schabe** / iſt ein kriechendes / kleines Ungeziefer / welches die Kleider / Tapeten/ und Pelzwerck verderbet. Dieſelben davon abzuhalten / pfleget man fette Kühn-Späne / oder Jugten-Riemen zwiſchen die Kleider zu legen/ oder ſie mit friſchem Hopffen einzuſtreuen. Es thut auch gut / wenn ſie im Merz bey hellem Wetter in die Lufft gehangen/ und wohl ausgeklopffet werden.

Motten/ ſind auch eine beſondere Kranckheit der Bienen. Es ſind Maden / oder Zweyfalter/ die ſich in den ledigen Roſt einfinden / darein niſten / das Honig verzehren/ die Bienen ſelbſt vertreiben/ und den ganzen Stock verwüſten. Dieſen vorzukommen / muß im Frühling das leere Wachs / ſonderlich das ſchwarze/ fleißig heraus gebrochen werden / und ſo man Bienen-Falter in einem Stock verſpühret / ſoll man bey finſterer Nacht ein brennend Licht vor den Stock ſe-

zen/

zen, ſo werden ſie Hauffen-weiſe herum flattern/ und ſich verbrennen.

Mücke/ iſt ein kleines/ fliegendes Ungeziefer/ welches einen Stachel im Maul hat/ der ihm an ſtatt der Zunge dienet/ und womit es Menſchen und Vieh empfindlich ſticht/ damit es ihr Blut in ſich ſaugen möge. Sie ſind überhaupt von den eigentlich ſo genannten Fliegen in der Geſtalt unterſchieden/ indem ſie einen kurzen Leib und langen dünnen Bauch haben; bey den Fliegen aber beydes dicker und der Bauch ein wenig länger als der Leib iſt. Unter ſich ſind ſie der Gröſſe und Geſtalt nach mancherley. Sie halten ſich gerne an feuchten Orten auf; dahero auch geglaubet wird/ daß ſie aus der Fäulniß des Waſſers/ oder der an den Bäumen und Kräutern hangenden Feuchtigkeit gezeuget werden/ als worinn ein gewiſſer Saame ſtehen ſoll/ der durch die Hitze der Sonnen belebet wird.

Müdigkeit/ iſt ein beſchwerlicher Zuſtand/ welcher den Pferden entweder durch eine langwierige/ ohnunterbrochene ſtarcke Reiſe/ oder durch ein muthwilliges Jagen und Rennen zugezogen wird. Einem müdgerittenen Pferde aber zu helfen/ und es wieder zu rechte zu bringen/ ſoll ein Reiſender/ oder wem ſonſten das Pferd anvertrauet iſt/ demſelben des Abends die Schenckel mit warmen Bier/ darinnen ein wenig Butter und Salz zergangen iſt/ waſchen/ oder mit untereinander geſottenen Eßig/ Hopffen und Bier wohl bähen/ oder auch Salz in einer Pfanne wohl röſten/ und/ wenn es heiß/ dem Pferd in die

Hufe

Hufe thun/ über ſolches aber trockenen Roß-Koth ſchlagen/ und/ damit es nicht heraus falle/ wohl vermachen. Wenn ein Pferd ſehr müde iſt/ ſoll man ein paar Hände voll Saltz in einer Gelte mit friſchem Waſſer wohl durch einander rühren/ dem Pferde gegen Abend die Schenckel wohl da- mit/ reiben/ und es alſo über Nacht ſtehen laſſen: des Morgens aber eine Hand voll Odermennige in halb Wein und halb Waſſer ſieden/ und da- mit/ ſo warm man es an denen Händen erleiden kan/ das Roß gegen die Haare reiben/ alsdenn denſelben Tag ſtille ſtehen laſſen/ ſo kommt es ge- wiß wieder zurechte. Oder ſiede einen groſſen Topff voll Tann-Zapffen in Wein/ und waſche/ ſo warm es seyn kan/ dem Pferd ſowohl die Schen- ckel/ als auch den gantzen Bauch/ nebſt der Bruſt und dem Geſchröte damit. Laß es auch offt in ein Fließ-Waſſer gegen den Strohm führen/ und eine Zeit lang darinnen gegen dem Strohm ſte- hen. Man ſoll inſonderheit ſolchen müden Pfer- den Bohnen-Mehl im Futter zu freſſen geben/ und Weitzen-Kleyen unter das Trincken rühren/ denenſelben aber durchaus keine Ader öffnen laſ- ſen/ als welches ihnen höchſt ſchädlich iſt/ ſon- dern dafür denenſelben von Bolus/ Eßig/ Bran- dewein und Knoblauch/ Sauerteig und derglei- chen einen guten Anſtrich machen; oder man kan auch ſolchen Pferden die Schenckel offt mit Knob- lauchs-Brühe reiben/ und ihnen dabey mit Saltz/ Knoblauch und altem Schmeer untereinander ge- ſtoſſen/ einſchlagen. Etliche waſchen ihre müden Pferde mit warmen Waſſer/ darinnen Haber-

Stroh

Stroh geſotten werden / binden ihnen auch zugleich das warme Haber-Stroh um die Beine / und geben ihnen Eiſen-Kraut / Beyfuß / Kletten-Wurtzel / Eber-Wurtzel Wegwarten ꝛc. unter dem Futter zu freſſen. Andere rathen / man ſoll einem müden Pferde die Schenckel wohl mit Spül-Waſſer waſchen / hernach Hanff-Oel acht Loth / Lein-Oel zwölff Loth / und zwey Hände voll Saltz unter einander miſchen / und dem Pferd die Beine / wenn ſie vorhero vom waſchen trocken worden / wohl damit reiben / und denn mit nachfolgenden Einſchlag demſelben einſchlagen. Nimm zwey Hände voll geſtoſſene rothe Zwiebeln / ein halb Pfund Butter / ein Viertel Pfund Honig / drey Loth Wachs und Eßig / ſo viel als genug iſt / und miſche es unter einander zu einem Einſchlag. Daß ein Pferd nicht müde werde / wenn man reiſen muß / ſo gieb ihm alle Nacht und alle Morgen eine gute Hand voll Wegwart-Wurtzeln zu freſſen / oder binde ihm die Wurtzel von Eiſen-Kraut ins Gebiß / räume ihm alle Nacht die Hüfe wohl aus / und ſchlag ihm mit folgender Salbe ein: Nimm Terpentin / gut altes Schmeer und Hirſch-Unſchlitt jedes gleich viel Grünſpan den dritten Theil / ſo viel als eines dieſer Stücke / mache es mit Honig über einem Feuer zur Salbe / doch daß ſie nicht zu dünne werde. Von nachſtehendem Pulver ſoll man auf der Reiſe einem Pferde täglich einen / oder zween Löffel voll eingeben. Nimm Meiſter-Wurtzel. Eber-Wurtzel / jedes drey Loth / Angelica / Bibernell / Florentiniſche

ſche Viel-Wurtz/ Haſel-Miſtel/ Eichel-Miſtel und Birnbaum-Miſtel jedes zwey Loth/ Hirſch-Klauen drey Loth/ gebrannt Hirſch-Horn ſechs Loth/ Zittwer/ Galgant jedes ein Loth/ Fœnum græcum ein Viertel Pfund/ alles klein gemacht/ und untereinander gemiſcht. Wer mit ſeinem Pferd öffters auf der Reiſe ſeyn muß/ der gebe demſelben wochentlich ein halbes Loth Antimonium crutum. (Spieß-Glaß/) oder ein Quintlein Crocum Metallorum, welcher aus guten Spieß-Glaß und gereinigten Salpeter bereitet wird/ mit Saltz vermiſcht zu freſſen/ und laſſe demſelben mit Eßig und Küh-Koth/ oder mit alten Schmeer-Knoblauch und Saltz untereinander gemiſcht/ fleißig/ doch auch nicht gar zu offt/ einſchlagen/ laſſe es auch währender Reiſe des Abends niemahlen ins Waſſer reuten/ ſondern die Füſſe fein trocken mit Stroh/ oder einem wüllenen Tuch abreiben. Wenn man aber von der Reiſe wider zurück kommen/ und es heiſe Zeit iſt/ kan man es täglich ins Waſſer reuten/ und eine halbe Stunde gegen dem Strohm ſtehen laſſen.

Mulden=Gewölbe/ iſt ein Gewölbe/ das in der Mitten ein viereckig/ flaches Feld hat; von allen vier Seiten her aber mit ſeiner Krümmei den Quadranten eines Circuls vorbildet.

Mulm/ iſt eigentlich Fäule in Holtz. Wenn an einem Baum der Stamm inwendig verfaulet iſt wird er mülmig genennet.

Mumme/ iſt ein dickes und ſtarckes Bier/ ſo

ſo zu Braunſchweig gebrauet / und weit und breit verführet wird.

Mund-Fäule/ Scharbock/ iſt ein ſolcher böſer / ſcorbutiſcher Zufall des Mundes / ſonderlich des Zahn-Fleiſches / davon daſſelbige nicht allein verdirbet / anfaulet / und ſich verliehret/ ſondern auch die Zähne böß/ ſchwartz und wackelend werden. Es wird endlich/ wenn es lange währet / ſo arg / daß es ſchwer zurecht/ noch verbeſſert werden kan. Unter den Hauß-Mitteln wider dieſes Ubel iſt Müntzen-Waſſer mit Alaun ein wenig angeſäuert/ oder Salbey-Waſſer/ worinnen etwas Gummi-Lacc und Alaun zerlaſſen / damit den Mund geſchwengt und ausgewaſchen.

Mund-Fäule/ oder Gurfis der Pferde / iſt eine Kranckheit / da einem Pferde nebſt hefftiger Entzündung des gantzen Mundes an dem Zahn-Fleiſch Geſchwäre auffahren / und in das Maul / Rachen / Schlund und Gurgel Löcher fallen. Sie entſtehet von denen hitzigen Dämpffen / welche aus der Leber / und von groſſer Hitze der Galliſchen Feuchtigkeiten über ſich ſteigen; Ingleichen wenn die Pferde des neuen Heues zu viel freſſen. Im Anfang wird der gantze Mund Feuer-roth / das Pferd bekömmt einen hitzigen/ ſtinckenden Athem / und läſſet einen hitzigen Schaum von ſich fallen / biß endlich die Geſchwüre ſich zeigen / und wenn man das Ubel zu weit einreiſſen läſſet / Löcher darauf erfolgen. Wenn noch keine Geſchwäre vorhanden / ſtellet man das Pferd in den Noth-Stall / bindet es

auf/ und verwahret es wohl: hernach bindet man ihm die Zunge mit einer Schnur oben an den Rachen / ſchauet nach dem Schaden/ u. wäſchet hernach die Zunge u. das gantze Maul wohl mit nachfolgender Mixtur aus. Darzu wird Wegerich-Waſſer u. Lattich-Waſſer/ jedes ein halbes Nöſſel / Bertram ein Loth / und Eßig ein Nöſſel genommen/ und wohl unter einander gemiſcht. Wenn das Pferd eine halbe Stunde nach dem Auswaſchen geſtanden/ bläßt man ihm nachfolgendes Pulver darauf: Nimm dürre Oelbaum-Blätter und Granat-Aepffel-Schalen/ pulveriſirt und unter einander gemiſcht. Nach einer halben Stunde wäſchet man den Schaden wieder mit vorbeſchriebener Mixtur aus; wiederholet ſolches täglich Morgens und Abends / und gieſſet ihm etliche mahl folgende Purgation ein: Nimm Aloes epaticæ ein Loth Scammonii zwey Quint / Lerchen-Schwamm ein Loth Rapontici drey Loth / Gummi Guttæ ein quint/ und Wein-Stein drey Loth / ſtoſſe alles unter einander / und laſſe es über Nacht in drey Nöſſeln / oder anderthalben Maas Wein ſtehen/ und geuß ihms auf einmahl ein. Nach dem Einguß ſoll man das Maul mit obiger Mixtur wieder waſchen/ und das Pferd eine halbe Stunde wohl zugedecket reuten. Wo aber Geſchwüre vorhanden/ muß man ihm zwar den Mund auch reinigen/ und gleichfalls dieſe Purgation gebrauchen; zwey oder drey Tage nach der Purgation aber ſoll man ihm die Adern am Halß/ wie auch den Staffel ſtechen / und wohl bluten laſſen; die Geſchwüre

aber/

aber / nachdem ſie eröffnet / mit nachfolgendem wohl auswaſchen: Nimm Sumach / Myrten/ Oelbaum-Laub / Granat-Aepffel-Rinden/ oder Schalen/ jedes zwey Hände voll / ſiede es wohl mit einander im Fließ-Waſſer/ und ſtreue hernach folgendes Pulver darauf: Nimm Granat-Aepffel-Schalen/ Gall-Aepffel/ Oelbaum Laub/ und Sandel drey Loth/ unter einander zu einem Pulver gemiſcht. So aber die Geſchwüre um ſich freſſen/ ſo nimm Hepar Antimonii, das iſt/ mit Salpeter verpufftes Spieß-Glaß / welches ein Leber-farbnes Pulver iſt / ein Quint / Saffran zwey Scrupel/ und ein halb Nöſſel Wein / miſche es unter einander/ und geuß dem Pferd auf einmahl ein / nimm ſo denn Roſen-Pulver zwey Loth / Wegerich-Safft und Honig / jedes sechs Loth / miſche es unter einander zu einer Salbe / und ſchmier die Geſchwüre damit. Das Pferd ſoll in einem mittelmäßigen warmen Stall ſtehen/ und ſein Futter gebrochen / oder geſchroten / mit Lerchen-Schwamm und rothen Kichern vermengt; der Tranck aber laulicht / mit ſchönem Mehl / Honig-Waſſer und etwas Salpeter angemacht ſeyn.

Mündig / wird derjenige genannt/ ſo ſeine mannbaren Jahre erreichet. Solches geſchiehet nach den gemeinen Kayſerlichen Rechten/ durch Erfüllung des 25ſten Jahres; nach Sachſen-Rechte aber mit Erfüllung des 21ſten. In Francken werden nur 20. Jahr erfordert.

Murmel-Thier / iſt ein kleines Thier/ faſt/ wie eine Katze/ rauſch-gelb- oder falb von Haar.

Es friſt wie ein Eichhorn aufgericht ſitzend. Seine Speiſe iſt Obſt; und wenn es zahm geworden/ Brod/ Käſe/ Butter/ und allerhand Zugemüſe. Es ſchläfft den gantzen Winter in ſeiner Höle/ und liegen allezeit in ungleicher Zahl/ zu 5. 7. biß 13. in einem Loch. Um Weyhnachten ſind ſie am fetteſten/ ihr Fleiſch wird gegeſſen/ und ihr Fett dienet für Glieder-Schmertzen und erhartete Spann Adern/ es fördert auch den Schlaff/ wenn es auf die Fuß-Sohlen geleget wird.

Muſcate/ iſt die Frucht eines Baums/ der unſern Birn- und Pfirſich-Bäumen gleichet/ und ſo wohl wild/ als durch die Nuß fortgeflantzet/ wächſt. Die Blätter ſind licht-grün/ länglich/ glatt/ und von guten Geruch. Die Blüthen ſind unſern Kirſch-Blüthen ähnlich und gleichfalls wohlriechend. Die Frucht iſt anfänglich grün und runtzlich/ hernach goldgelb/ und wie eine groſſe Birne geſtaltet. Die auswendige Schale iſt wie das Grüne an unſern Wall-Nüſſen/ dieſelbe beſchleuſt eine geſpaltene/ harte/ gelbe Schale/ um welche auswendig die Muſcaten-Blüth/ Strichweiſe anlieget/ inwendig aber die Nuß enthalten iſt. Wenn die Frucht reiff worden/ zerberſtet die äuſſerſte weiche Schale/ und alsdenn wird die Blüthe abgeleſen/ die darunter befindliche harte Schale erbrochen/ und die Nüſſe werden gleichfalls abſonderlich geſammlet. Dieſe werden von den Einwohnern alsdenn in Kalck-Waſſer gewaſchen/ damit ſie friſch und vor dem Wurm bewahret bleiben. Der Baum

wächſt vornehmlich in den Banianiſchen Inſuln/ und weil ſie von der Holländiſchen Compagnie in Oſt-Indien beherrſchet werden/ hat dieſe den allgemeinen Handel und Verkauff von der Blüte und den Nüſſen. Gute Muſcaten-Nüſſe müſſen alſo ſchön/ völlig und groß/ auswendig Aſchen-Farbe/ inwendig röthlich/ mit Adern durchzogen/ öhlich und ſchwer ſeyn/ und im übrigen aus dem lieblichen Geruch und ſcharffen Geſchmack beurtheilet werden. Sie ſind warmer/ trocknender und zuſammenziehender Natur/ ſtärcken das Gehirn und Nerven/ den Magen und alle Eingeweyde/ dienen wider die Colic/ allerhand Durchbrüche/ und die rothe Ruhr.

Muſcateller-Birn/ iſt eine kleine/ aber wegen ihrer Süßigkeit und lieblichen Moſch-Geruchs hochgehaltene Birn/ die auch frühzeitig reiff wird. Sie iſt nicht nur grün wohl zu genieſſen/ ſondern kan auch Zucker-naß und trocken eingemacht werden.

Muſter/ nennen die Gärtner das Anlegen einer zeitlichen Figur in der Parterre des Blumen-Gartens.

Muſter-Bäumlein/ ſind in den Luſt-Gärten diejenigen/ welche entweder in den Mittel-Punct/ oder in die Ecken der Muſter/ oder auch an die Gänge in gewiſſer Diſtanz geſetzet/ theils auch derſelben/ um mehrerer Zierrath willen unter der Scheere gehalten/ und in gewiſſe Figuren durchs Beſchneiden gebracht werden. Die Frantzoſen heiſſen ſie Buiſſons-Büſche/ oder Sträuche/ und ſchicken ſich hierzu am beſten der

groſſe Bux-Baum / Wacholder-Baum / Baum des Lebens / Sev n Baum / Roſen-Sträuche / Roſ-marien / Cypreſſen-Kraut / Salbey-Stauden / Poſt- oder wilder Roßmarien; ja auch einige Arten Obſt-Bäume. Die gantz frembde Bäume trägt man ſamt ihren Gefäſſen hin / und ſtellet ſie an die Muſter an bequemen Ort / da ſie wohl ins Geſicht kommen / als Cypreſſen-Bäumlein / Laurus Tinus / Jaſmin / Oelbaum / Citronen / Pemerantzen / Granaten-Myrten / Therebinten / Piſtacien / Maſtix-Baum / Chermes-Baum und Spaniſches Geniſte.

Mutter / in der Haußhaltung wird dem Weiblein unter dem Vieh / ſo zur Zucht beſtimmet / dieſer Beynahm zugelegt / und daher **Mutter=Pferde / Schaafe / Schweine** / genennet.

Mutz / eine Vier- oder Schrot-Leiter / worauf man die Fäſſer in die Keller läßt.

Myrten=Baum / ſiehe Mirte.

Myrten=Dorn / ſiehe Mäuſe=Dorn.

N.

NAbel=Bruch / dieſe geſchehen öffters bey Kindern / entweder durch üble Verwahrung und Nachläßigkeit des Nabels; oder hefftiges Schreyen / Huſten / und ſtarcke Bewegung derſelben. Bey Frauen aber geſchiehet es öffters in ſchwerer und groſſer Geburts-Arbeit; auch corpulente Leute können leicht ſolchen Bruch bekommen.

Nabel=Kraut / iſt ein zaſeriges Garten-

Ge-

Gewächs / hat runde / fette und Schlüſſelförmige Blätter / an langen Stielen / es wächſt auch wild in Wäldern / auf den Wieſen und Bergen. Die Wurtzel treibt den Schweiß / widerſtehet dem Gifft / ſtärcket das Hertz / dienet für Fleck-Fieber / allerley Bauch- und Blut-Flüſſe / Schwindſucht / Frantzoſen Wunden und Würme. Das Kraut heilet äuſſerlich die Natter-Biſſe.

Nachbar / heiſſet derjenige / der einem andern nahe wohnet. Es wird von Häuſern ſo wohl / als Aeckern und gantzen Ländern geſaget. Nachbarn können einander viel nutzen und ſchaden / dahin zielet das Sprüchwort: **Es iſt keiner ſo reich in ſeiner Haußhaltung / er bedarff ſeines Nachbars.** Jn Rechten werden Nachbarn geachtet / nicht nur die unmittelbar neben einander / ſondern auch / die an dieſen / und die gegen über wohnen / ſo weit nehmlich eine Menſchen-Stimm mag gehöret werden. Unter Nachbarn pflegt gleiches Recht zu gelten / nach dem Sprüchwort: **Nachbar gleich / arm und reich.** Wenn ein Stück Guts zu Kauff ſtehet / hat der Nachbar / bey gleichem Gebott / den Vorzug / und das Recht der Auslöſung / wo es hergebracht / auch vor einem Anverwandten. Ein Nachbar darff dem andern nichts in ſeinen Hof oder Garten werffen / und nichts angeben / dadurch die gemeine Scheidung Schaden nehmen könnte: Jngleichen keinen Abtritt bauen / wenn dadurch dem Nachbar Ungelegenheit verurſacht wird: Aber wohl einen Brunnen graben /

ben/ ob gleich des Nachbars ſeiner dadurch ver-ſiegen müſte. So mag auch ein Nachbar dem andern ſein Licht/ oder die Ausſicht/ verbauen/ wenn er nicht die Gerechtigkeit hat/ ſolches zu wehren. Ein Nachbar iſt dem andern in Noth beyzuſtehen ſchuldig.

Nachdreſchen/ heiſſet/ wenn ein Hauß-Vater/ oder Wirthſchaffts-Verwalter/ bey vermutheten Unfleiß/ und Liederlichkeit ſeiner Dreſcher/ bißweilen unverſehens etliche Schütten/ von denenſelben bereits ausgedroſchenē Strohes/ nach beſchehenen Aufheben/ oder auf einer andern Tenne/ durch beſonders hierzu beſtellte Leute/ nochmahlen dreſchen läſſet/ um dadurch zu erfahren/ ob ſie rein ausgedroſchen/ oder aber viele Körner in Stroh gelaſſen/ weil ſie etwan auf einmal zu viel und zu dick angeleget/ oder aber/ wie zuweilen die Lohn-Dreſcher zu thun pflegen/ nur ſo überhin gedroſchen. Bey erfundenen Unfleiß wird ihnen an etlichen Orten ſo viel an ihrem Dreſcher-Lohn weggenommen/ als man im Nachdreſchen an Körnern gefunden/ oder ſie werden auch ſonſten anderer Geſtalt willkührlich beſtraffet.

Nachhängen/ ſagt man/ wenn man einen Hirſch mit dem Leit-Hunde nachſuchet.

Nach-Harcken/ **Nach-Rechen**/ oder **Heſchel-Rechen**/ iſt ein groſſer Harcken oder Rechen/ deſſen Balcken über drey Ellen lang/ mit vielen Zähnen oder Zincken beſetzt/ und mit einem etwas ſtärckern Stiel/ als die ordentliche Harcken/ verſehen iſt. Man bedient ſich dieſes

Inſtruments in der Erndte / vornehmlich an denenjenigen Orten / wo die breiten Stücken / oder Beete im Gebrauch ſind / und Korn und Weitzen pflegen gehauen zu werden / da denn die auf dem Acker hin und wieder liegen gebliebene / und nicht mit in die Garben gebundene Halme und Aehren / durch die Schnitter damit zuſamm / und hinter die Mandeln geſchleppet / und die ſo genannte Wirr-Bunde / oder Wurm-Gebäude / daraus formiret werden. Dieſe Arbeit wird das **Nach-Harcken** / oder **Nach-Rechen** genennet.

Nachſtellen / heiſſen die Jäger / wenn man vor einem Holtz herſtellet / damit das Wild da nicht wieder hinein komme / ſondern in ein ander begehrtes Holtz einlauffe.

Nacht / wird diejenige Zeit genennet / in welcher die Sonn das untere Hemiſphärium / oder Theil der Erden / ſo von dem Punct des Niedergangs durch den unterſten Theil des tiefſten Himmels / biß zum Punct des Aufgangs reichet / beleuchtet. Sie wird in ſieben Spatia getheilet / deren 1.) der **Abend** heiſt / ſo lang die Sonn im Niedergang begriffen iſt. 2.) Die **Dämmerung** / ſo lang noch die Sonnen-Strahlen zu ſehen. 3.) Die **Zeit des erſten Schlaffes** / da alles ſtill wird. 4.) Die **Mitternacht** / wenn die Sonn im höchſten Grad des Unter-Himmels ſtehet. 5.) Das **Hahnen-Geſchrey** / wenn Menſchen und Vieh wiederum rege werden. 6.) Die **Morgen-Dämmerung** / der Morgen / wenn es beginnet hell zu

werden 7.) Die Morgenröthe / ſo lang biß die Sonn in die Höhe kömmt.

Nächte/Zwölff Nächte/ die Einbildung/ daß aus den zwölff Nächten die Calender-Schreiber das Gewitter im bevorſtehenden Jahr in dem Calender machen/ iſt bey den Bauren allzutief eingewurtzelt. Sie verſtehen aber durch die zwölff Nächte/ vom Chriſttag an zu rechnen/ und gründen ihre Wetter-Deutung darauf/ daß der Chriſttag den Jenner / St. Stephanus den Hornung/ der dritte Feyertag den Mertz / und ſo fort bedeute/ nach den bekanndten Knittel-Verſen:

Und wie es wittert an dieſem Tag/
So ſoll es wittern/ als ich dir ſag/
An ſeinem Monat/ der ihm zugehört/
Welches folgend gantz klärlich wird geſpört/ 2c.

Allein/ wie hier die Verſe ſich reimen / ſo reimen ſich auch die 12. Tage zu den 12. Monaten. Keine Analogia Phyſica, oder natürliche Correſpondentz iſt daran zu finden/ ſondern bloß eine Analogia Arithmetica, daß 12. Tage mit 12. Monaten verglichen werden. Meynet jemand/ es hätten dieſe zwölff Tage mit den 12. himmliſchen Zeichen/ deren jedes die Sonn in einem Monat durchläufft / eine ſonderbare Verbindniß / der wird gar ſehr irren. Denn zum Exempel / der Chriſttag / das iſt der 25. December / iſt nicht der Anfang des Steinbock-Monats / vielweniger der Anfang des Jenners/ ſelten aber/ und kaum in 19. Jahren / der Anfang eines

neuen

neuen Monden. Wenn nun gleich der Chriſttag etwan im Anfang des neuen Monden fiele / ſo würden doch die andern 11. Tage dieſe Eigenſchafft nicht haben. Und da ſie auch dieſelben gleich hätten/ ſo wäre doch noch keine genugſame Conſequenz des Gewitters; ſo wenig / als man ſonſt aus dem Tage eines neuen Lichtes von der Witterung des gantzen Mondſcheins etwas Gewiſſes ſchlieſſen kan. Wann auch diejenigen / welche viel auf die zwölff Nächte zu halten pflegen/ gefraget würden/ ob dann / wann es am Neu-Jahrs-Tage ſchneyete / dergleichen auch im Auguſt zu gewarten wäre / weil / nach ihrer Meynung / dieſer Monat und der Neu-Jahrs-Tag eine Gemeinſchafft haben / und ſie wolten antworten / an ſtatt des Schnees müſte man Regen vermuthen / ſo iſt ſolches leichtlich zu glauben / indem gar ſelten ein gantzer Sommer-Monat ohne Regen vergehet.

Nacht=Garn/ Nacht=Netze/ Streich=Netze/ iſt eine Art zum Vogelfang gehöriger Netze / welches sechzig/ ſiebenzig biß achzig Fuß lang / und biß vier und zwanzig breit iſt / und folgender Geſtalt verfertiget wird: Es wird mit einer Maſchen oder Schmaſen angefangen / und ſo lang von beyden Seiten zugegeben / bis es die verlangte Brette erreichet; hierauf nimmt man auf einer Seite ab / auf der andern hergegen giebt man wiederum eine halbe zu / biß es die nöthige Brette hat. Nach dieſem wird von beyden Theilen abgenommen / damit das Netz den vier und zwanzig ſchuhigen Triangel / den es anfänglich

in

in Stricken bekommen/ wiederum zu Ende bringe/ und auf eine Maſche/ wie es angefangen/ auslauffe; damit es aber ſeine vier Ecken erreichet/ wird es gezogen/ und alſo iſt das Netz verfertiget; darbey noch wegen der Maſchen zu gedencken/ daß ſolche nicht gar zu eng gemacht werden/ damit man die erwürgte Vögel durchziehen könne. An eine jegliche von den ſchmalen Seiten wird eine lange Stange angebunden und von etlichen unten an das Ende/ oder dem untern Rand des Netzes/ beſonders wenn es windigt/ Lappfedern angemachet/ ſo ein wenig auf der Erde herfahren/ die Vögel damit aufzuſchrecken. Des Abends/ wenn es finſter wird/ und der Mond nicht ſcheinet/ breitet man das Netz nach der Länge aus/ alsdenn faſſen es zween forne bey den Stangen/ der dritte trägt hinten den Sack oder Schweiff des Netzes fein niedrig bey der Erde nach; alſo ſchleiffen ſie das Netze ſchräg/ und mit dem untern Ende dicht an der Erde/ und ſo etwas unter dem Netze aufflatert/ legen ſie daſſelbe nieder/ würgen den darunter gefangenen Vogel/ heben ihn nebſt dem Netze auf/ und gehen weiter. Im lichten Wetter iſt es nicht ſonderlich zu practiciren/ und muß/ wofern es geſchiehet/ viel geräder und ſchleuniger/ als faſt im dunckeln Wetter/ fort gegangen werden. Dieſe Art Netze wird eigentlich nur auf die Lerchen gebrauchet/ weil aber auch Wachteln/ ja gantze Volck Rebhüner und junge Haſen damit beſchlagen/ und weggefangen/ oder zum wenigſten verſagt werden/ iſt auſſer dem Herrn der Wild-

Bahne/

Bahne / oder der Niedern-Jagd / niemand befugt mit demſelben zu gehen.

Nachtigal / iſt ein Vöglein in der Gröſſe eines Sperlings / graulich auf dem Rücken / weißlich auf dem Bauch / mit einem röthlichen Schwantz. Es lebt von Gewürm / und allerhand Beeren. Sie zeucht am erſten weg / und kömmt nicht wieder / biß es recht Sommer werden will. Sie niſtet an der Erden in Sträuchern und Hecken. Ihr Geſang iſt das vornehmſte an ihr / als womit ſie alle andere Vögel übertrifft / und um deßwillen vor allen geliebet wird. Die biß zur Mitte des Aprils gefangen werden / geben die beſten Sang-Vögel. Wann ſie in vier Wochen nicht anfängt zu ſingen / iſt es ein Zeichen / daß es kein Männlein / weil dieſe allein ſingen: und denn muß man ſie nur wieder fliegen laſſen.

Nacht-Leuchter / iſt ein von Zinn oder Blech hoch- und hohl getriebener Leuchter / mit einer weiten und tieffen Tille obenher verwahret / welcher / ehe das Nacht-Licht hinein geſetzet wird / mit Waſſer angefüllet werden muß.

Nachtſchatten / **Säu-Kraut** / iſt ein hochſteigendes Kraut / wächſt häufig an feuchten Orten / an den Zäunen / alten Mauern / Wegen und Aeckern / hat längliche / ſchwartz-grüne / ſpitzige Blätter / und viel-farbige Blumen / ſo Trauben-weiſe an einander hangen / und den gantzen Sommer durch treiben; trägt rothe Beerlein / voll Saffts / aber widerlich am Geſchmack. Die Wurtzel iſt zaſerich / wenn ſie gekauet wird / ſchmeckt

ſchmeckt ſie je länger je ſüſſer. Das Kraut öffnet / zertheilet und reinget / in Wein oder Waſſer gekocht / davon des Morgens einen Trunck gethan / öffnet die verſtopffte Leber und Miltz / zertheilet das geronnene Geblüt im Leibe / treibt den Harn und Grieß / iſt gut für die faule Fieber / Gelbe- und Waſſerſucht / auch den Engbrüſtigen / ſonderlich die mittlere Rinde mit Honig-Kraut den Kindern in die Wiege / ſie für Zauberey zu bewahren.

Nach-Wehen / ſind die Schmertzen / ſo bey den Wöchnerinnen / gemeiniglich nach der Geburt / ſich einfinden. Hierwider wiſſen die Wehe-Mütter den beſten Rath. Unter den Haus-Mitteln kan ein Abſod von wilden Beyfuß / oder weiſſer Kümmel / oder Liebſtöckel-Waſſer dienen.

Nadeln / heiſſen die Blätter an dem Tangel-Holtz / als Tannen / Fichten / Wachholdern / u. d. g.

Nagel-feſt / in Kauff-Brieffen über Häuſer wir gewöhnlich die Clauſul eingerückt / daß / was **Nied-** und **Nagel-feſt** / oder **Wand-** und **Nagel-feſt** iſt / dabey verbleiben ſoll. Hierunter werden auch Brunn-Ketten / Seil und Eimer / Lager in den Kellern / und eingezimmerte Schräncke begriffen.

Näger-Kraut / wächſt gern auf alten Gemäuer / an Wegen und im Felde. Es hat kleine Blätter / weiſſe oder graulichte Blüthen / und breite Schötlein / mit gar kleinen Saamen an-

ge-

gefüllet. Es iſt gar dienſam zu Nägelgeſchwüren und andern Geſchwulſten der Finger.

Näglein/ Nelcken/ ſind theils wilde/ theils Garten-Blumen. Die wilden ſind mancherley. gemeine **Feld-Nelckel**/ mit bunden Blumen/ mit breiten und ſchmalen Blättern; **Feder-Nelcken**/ mit weiſſen Leib-farbnen Blumen; **Berg-Nelcken**/ u. d. g. Die **Garten-Nelcken**/ ſind wieder mancherley. **Einfache** und volle/ die theils in Beeten/ theis in Töpffen gehalten werden. Ihrer Gröſſe/ Farben/ und unterſchiedenen Arten nach/ ſind ſie ſo vielerley/ daß man derer etliche hundert Sorten zehlet. Ihre vielfältige Nahmen/ Wartung und Fortpflanzung findet man in Büchern/ die von der Gärtnerey handeln/ beſchrieben.

Näglein/ Wertz Näglein/ oder **Nelcken**/ ſind die Früchte eines Baums/ ſo vornemlich in den Moluquiſchen Inſuln wächſt; iſt wie unſere Birn-Bäume/ und wird Manns-dick. An den Spitzen der Zweige gehen dünne Stengel herfür/ an welchen die Näglein Hauffenweiß/ zu zwanzig biß dreyßig ſitzen. Oben im Kopff derſelben erwächſt die Blüthe/ die erſt weißlich/ dann grünlich/ folgends röthlich/ und letztlich ſchwarz iſt. Sie hat einen ſo ſcharffen Geruch/ wie die Frucht ſelbſt. In trocknen Jahren trägt der Baum reichlich/ und offt mehr Früchte als Blätter/ daß man von theils Bäumen 1250. Pfund/ Holländiſchen Gewichts/ ſammlen ſoll/ und zwar vom October biß in Februarium; ſie werden an der Sonn getrocknet/ eine Zeit in

Salz-

Saltz- oder See-Waſſer geweichet/ und wiederumb an der Sonne getrocknet/ da ſie dann dauren / und ſicher verführet werden können. Die Nägelein / ſo bey uns von allen Materialiſten häuffig verkaufft werden / ſollen / wenn ſie gut/ ſchwartz-braun / trocken / brüchig / mit ihren Blueth-Knöpflein noch verſehen ſeyn/und wenn mit einer Nadel dareln geſtochen wird / Oel von ſich geben. Der Verkauff iſt mit denen Muſcaten-Nüſſen und Blüthen einerley. Sie ſind hitzig / und haben eine Bitterkeit/ die dem Magen wohl bekömmt; daher ſie/ als eine angenehme Würtze/ an verſchiedenen Speiſen/ auch zur Geſundheit dienen. In der Artzeney werden ſie als eine Haupt-Hertz- und Magen-Stärckung gehalten/ dienen in Ohnmachten / Entſtellung des Magens/ Schwindel/ und Mutter-Beſchwerungen. In den Apothecken hat man davon ein Oel / ein **Waſſer** / und einen **Balſam**. Das **Oel** vor dem Antritt des Fiebers genommen, oder auf die Hertz-Grube geſchmieret/ lindert den Schauer: Mit Campher-Oel vermiſcht / und mit Baum-wolle in einen hohlen Zahn gelegt/ ſtillet die Schmertzen. Das **Waſſer** iſt eine kräfftige Hertzſtärckung. Der **Balſam**, unter die Naſe geſtrichen / iſt gut für den Schwindel/ ſtärcket das Gehirn/ und erwärmet das Haupt. Auf den Nabel geſchmieret / lindert die Colic; auf den Magen/ ſtärcket er denſelben/ und ſtillet das Erbrechen.

Näglein-Zimmet/ iſt eine Rinde/ die aus Braſilien / Bantam / China und Madagaſcar/

zu uns gebracht wird. Sie iſt wie Zimmet in Röhren gerollet / hat einen beiſſenden Geſchmack/ und guten Näglein-Geruch. Der Baum glei- chet einem Näglein-Baum/ hat Blätter wie ein Lorbeer-Baum/ und trägt ſchwartze Beerlein/ wie der Pfeffer / an Geſchmack und Geruch den Näglein gleich. Die gute Rinde muß dünn / röthlicht / von der äuſſerlichen grauen Rinde wohl geſaubert/ ſtarck von Geruch und Ge- ſchmack ſeyn. Weil ſie wohlfeiler/ als die Näg- lein/wird ſie betrüglicher weiſe an ſtatt derſelben/ oder darunter vermiſcht / verkauffet.

Nachwurtzel/ ſiehe **Orchis.**

Nahrung / iſt die Verkehrung oder Anneh- mung der Speiſe in das Weſen eines lebendigen Cörpers / oder die Vereinbahrung desjenigen Saffts / welcher aus Speiſe ausgezogen / und gehörig bereitet worden / mit den Theilen des Cörpers/ die deſſen bedürffen. Denn weil durch das ſtetige Umlauffen des Blutes / deſſelben Sü- ſſigkeit in ihrem Maaß entſtellet / gebrochen / all- gemach gleichſam gerinnet / und zu fernerer Be- wegung ungeſchickter wird/ auch viel davon ver- dufftet / ſo iſt nöthig / daß ſolcher Abgang durch einen neuen ohne Unterlaß erſetzet werde. Was zu ſolcher Nahrung am meiſten beyträgt/ iſt das Ader-Waſſer / welches in und mit dem Blut in alle Theile des Cörpers umgeführet / die ledigen Räumlein / ſo von der vergangenen Zerſtreuung verblieben. gemächlich wieder erfüllet. Wo kei- ne Nahrung iſt / da erfolget die Magerheit/ wel- che eine Folge der Kranckheit iſt.

Narciſſen / werden in Gärten aus den Zwiebel-Wurtzeln zur Zierde gehalten. Man hat aber von dergleichen Blumen vielerley Arten / die gemeinen / Gold-gelben und bleich-gelben / mit einem Becher und einfachen Blättern / die gantz weiſſen / mit einem wohlriechenden eingefaſten Crönlein / beyderley Art gefüllet / mit gefülltem Kelch / mit vielen gelben einfach- und gefüllten Blümlein / ꝛc. Alle dieſe Narciſſen ſind Zwiebel-Gewächs / welche durch deren Zertheilung fortgepflantzet werden.

Naſe / iſt das erhabene Theil in der Mitte des Geſichtes / und bey den Thieren die Oeffnung am Ende des Kopffs. Sie beſtehet aus Beinen / Knorpeln / Mäuslein / Haut und Gefäſſen. Inwendig wird ſie durch den Knorpel / ſo die Scheide-Wand heiſſet / in zwey Gänge / oder Naſen-Löchern / unterſchieden / die ſich ferner in zwey Oeffnungen theilen / davon die eine aufwärts nach dem Gehirn / die andere niederwärts durch den Gaumen in den Mund führet / Die Naſe dienet / die Lufft zum Athemholen durch zu laſſen / und den Schleim aus dem Haupt abführen. Abſonderlich iſt ſie als das Werckzeug des Geruchs anzuſehen / vermöge des zarten Häutleins / womit die Naſen-Löcher inwendig überzogen ſind / durch welches die Empfindung / ſo man den Geruch nennet / angenommen / und ferner durch die Geruchs-Nerven zu dem Gehirn gebracht wird. Für das Naſen bluten wird mancherley gerathen Zwiebel-Safft mit Eſſig in die Naſe gezogen; Leim aus einem Back-Ofen zer-

rieben-

rieben / mit Roſen-Eßig angefeuchtet / auf ein Tuch geſchmieret / um die Stirn und Schläfe gebunden / und offt erfriſcht; ein dreyfaches Tuch in ſcharffen Eßig getaucht / kalt um den Halß und die Schultern geſchlagen / ſind gute Hauß-Mittel.

Naſe / der Hund hat eine gute Naſe / ſagen die Jäger von einem Hund / welcher die Fährte bald findet / und dieſelbe richtig verfolget.

Näther / heiſſet ein mit Pfählen und Gerten in einander geflochtener ſtarcker Zaun / wordurch der Damm eines Teiches / oder das Ufer eines Fluſſes oder Baches / wider das Anſchlagen der Wellen / und daher rührender Unterwaſch- und Abſpülung des Erdreichs verwahret wird. Man muß zu Näthern ſolch Holtz erwählen / das dauerhafftig / und im Waſſer tauglich iſt / als eichenes und erlenes: Denn wo man weidenes oder birckenes / oder ein anders / das nicht recht feſt wäre / dazu nehmen wolte / würde daſſelbe bald faulen / und der Näther frühzeitig zu Grund gehen.

Natter / Otter / Brandſchlange / Viper / eine Art Schlangen / deren Biß vor andern ſehr ſchädlich und gifftig iſt. Sie ſind klein / werden nicht über zwey Fuß lang / und etwa eines Daumens dick / haben einen platten Kopff / in dem Maule oben und unten 16. Nadelſpitzige Zähne / eine graue oder gelbe Haut / mit langen braunen Flecken / und nähren ſich von Gewürme und Scorpionen. In der Artzeney werden die Nattern vielfältig gebraucht. Sie werden aus Italien lebendig oder gedörrt zu uns gebracht

Die gedörreten werden ſamt den Hertzen und der Leber gepülvert / und mit Gummi-Tragant / ſo in Spaniſchen Wein zerlaſſen / zu Küglein formiret / welche kräfftiger ſind als die / ſo von abgekochten Fleiſch der friſchen Nattern mit zerſtoſſenen Zwieback gemacht / und aus Italien / oder von Montpellier / gebracht werden. Dieſe Küglein werden verſchiedentlich gebraucht / und vornehmlich unter den Theriac genommen; ſie haben eine Gifft- und Schweiß-treibende Krafft / daher ſie gegen die Krätze / den Ausſatz / auch in hitzigen Kranckheiten / anſteckenden Fiebern und die Peſt gebraucht werden.

Natter-Kraut / iſt ein wildes Kraut / ſo an den Wegen und Aeckern wächſet. Es hat lange / breite / und gantz rauhe Blätter / treibet einen rauhen geraden Stengel / an welchem auf kleinen gebogenen Zweigen anfänglich rothe / und zuletzt blaue Kelch-Blumen kommen / daraus ein eckigter Saame / einem Schlangen-Kopff gleichend / anſetzet. Das Kraut hat eine reinigende / zertheilende / treibende Krafft / thut gut für geronnen Geblüt im Leibe / und alle innerliche Verſehrung / heilet auch gifftiger Thiere Biſſe / die Blätter zerſtoſſen aufgelegt. Die Wurtzel einem Vieh angehängt / vertreibt die Würme / ſo ſich in den Schäden zu ſetzen pflegen.

Natterwurtz / ein Kraut von zweyerley Gattungen / das Groſſe / ſo in Gärten gehalten wird; und das Kleine / ſo an Bergen wächſt. die Blätter ſind lang / runtzlich / oben röthlich / unten blau angelauffen / tragen einen hohen Stengel /

gel/ und an demſelben eine purpur-rothe Blüthe/ in Geſtalt einer Aehren. Die Wurtzel iſt auswendig ſchwartz/inwendig roth/und wie eine Schlange gekrüm̃t; am Geſchmack ſtreng und bitter/ hat eine anziehende und heilende Krafft/ thut wohl in der rothen Ruhr/ Bauch-Flüſſen/ Blutſpeyen/ gül-denen Ader und Erbrechen/ wird auch bey Haupt-Flüſſen/ böſen Fiebern/ Blattern/ und in der Peſt ſelbſt gebraucht/ heilet Wunden/ Brüche und zerſprungene Adern im Leibe; zu Pulver geſtoſſen/ und in friſche Wunden geſtreuet/ ſtillet das Bluten/ und fördert die Heilung.

Natter-Zünglein/ ein Kräutlein/ das in feuchten Wieſen und Gärten wächſt/ nur ein Blatt bringet/ welches unten breit und oben ſpitzig iſt/ einen Hand-hohen Stengel treibet/ aus deſſen Mitte ein gelbes Gewächs/ wie eine Pfrieme oder Schlangen-Zunge/ Scharten weiß herfür kömmt. Es iſt ein herrliches Wund-Kraut/ inner- und äuſſerlich zu gebrauchen/ ziehet allen Gifft aus den Peſt-Geſchwüren/ offt friſch aufgebunden; widerſtehet auch den anſteckenden Kranckheiten.

Nebel/ iſt eine danckele Aufdämpffung/ oder eine Wolcke/ nahe an der Erden. Dieſer Dampff iſt wäſſerig/ und fällt im Waſſer oder Eiß wieder auf den Boden/ nachdem die Lufft beſchaffen iſt/ da er in Thau/ Staub-Regen oder Reiff verwandelt wird. Er bleibet nahe an der Erden/ weil die Wärme/ die ihn aufgezogen/ nicht ſtarck genug iſt/ ihn höher zu heben/ da er in der Lufft

verſchwinden/ und ſich zertheilen/ oder in eine Wolcke zuſammen ſtoſſen könnte.

Der Nebel/ der wie ein kleiner Staub-Regen herab fällt/ bedeutet ſchön Wetter.

Nebelichte/ dunckele Lufft/ die ſich trennet/ und von der Sonnen verzehret wird/ bedeutet klar Wetter.

So bey heitern Himmel/ und der Sonnen Aufgang/ Nebel entſtehen/ ſo erregen ſie offt Sturm-Winde.

Wann in denen Thälern Nebel ſtehen/ die Spitzen der Berge aber licht ſind/ ſo bedeutet es nach dem Regen ſchön Wetter/ nach ſchönem Wetter aber Regen.

Ein dicker Nebel/ der des Abends fället/ bringet die folgende Nacht gern Regen/ desgleichen auch/ wann hohe Berge und Wälder vom Nebel dampffen und rauchen.

Nebel/ die gar niedrig neben denen Bergen/ oder auf dem Felde niedergedruckt liegen/ bedeuten ſchön Wetter.

So des Morgens eine Nebel-Wolcke vor der Sonnen hergehet/ ſo giebets Regen.

Wenn häuffige/ finſtere und dicke Nebel entſtehen/ ſo iſt insgemein die Lufft vom Wind und Sturm verdächtig.

Neben-Mond/ iſt ein ſcheinbares Lufft-Zeichen/ da der Mond mit einem bleichen Ring oder etlichen umgeben/ und in dem oder denſelben deutliche Nachbildungen oder Erſcheinungen des Monds/ wie in einem Spiegel/ geſehen werden/ welches mehrentheils im Herbſt und Winter/ wenn

wenn die Lufft mit Schnee-Wolcken beladen iſt/ zu geſchehen pflegt.

Neben-Sonne/ iſt eine von der wahren Sonne in einer Wolcken/ womit ſie umgeben iſt/ wiederſcheinende Sonne. Dieſe pflegen heller zu ſeyn/ und nicht ſo lang zu ſtehen/ als die Neben-Monde/ weil die Sonnenſtrahlen ein helleres Licht geben/ und kräfftiger ſind/ die Wolcken zu zertheilen: als der Mond.

Neidſt-Bau/ heiſſet ein in Rechten verbottener Bau/ welchen ein Nachbar dem andern mehr zum Schaden und zum Verdruß/ als ſich damit einen Nutzen zu ſchaffen/ führet.

Nelcken/ ſiehe **Neglein**.

Neſſel/Brenn-Neſſel/ iſt ein Kraut/ das ſo wohl wild/ als in Gärten wächſt. Unter den wilden hat man die groſſe und kleine Brenn-Neſſel/ ſie wachſen an Zäunen und Gebäuden/ haben hohe Stengel/ dunckel-grüne/ rauhe und eingekerbte Blätter/ſamt einem bräunlichen Saamen. Wann die Blätter die bloſſe Haut berühren/ verurſachen ſie durch ihre ſubtile Stacheln ein Brennen/ und ziehen Blaſen. Sie haben eine reinigende und zertheilende Krafft führen den zähen Schleim aus/ treiben den Harn und Grieß/ werden auch/ wann ſie jung/ unter den Kohl genommen. Ferner giebt es **Hanff-Neſſeln**/; ingleichen **taube** und **todte Neſſeln**/ weil ſie nicht brennen. Sie haben auch ihren Gebrauch in der Medicin. Die **Garten-Neſſeln** ſind die Römiſchen/ auch Spanniſcher Majoran genannt.

Neſt/ Vogel-Neſt/ iſt der Ort/ wo die Vögel ihre Eyer legen/ und Junge ausbrüten. Sie bauen ihre Neſter im Frühling/ ein jeder nach ſeiner Art/ die einen in die Hecken/ die andern auf hohe Bäume; einige an der Erden/ andere in die Fels- Baum- und Mauren-Löcher; einige unter freyen Himmel/ andere unter die Dächer und in die Häuſer; auswendig von Reiſern/ Stroh oder Koth/ inwendig mit Federn oder Wolle weich gebettet.

Neſtling/ iſt auf Weidmänniſch ein junger Raub-Vogel/ ſo von dem Horſt ausgenommen worden/ daß er zur Beitz abgerichtet werde. Die **Abgeſtrichenen**/ welche ſchon geraubet haben/ ſind zum Abtragen beſſer/ und würdiger/ denn die Neſtlinge.

Neubruch/ Neureit/ nennet man ein Feld/ welches nicht angebauet geweſen/ welches ausgeſtockt/ umgeriſſen/ und nutzbar gemacht wird. Wenn eine Wieſe umgeriſſen/ und zu Acker gemacht wird/ iſt es kein Neubruch/ weil ſie vorhin unter die Bau-Güter gehöret. Neubruche/ wenn ſie auf einem zehend-baren Grund gelegen/ ſind nur das erſte Jahr Zehend-frey/ hernach müſſen ſie wie andere Zehend-Felder abführen.

Neun-Augen/ iſt ein Fiſch/ in Geſtalt eines Aals/ wird über einen Fuß lang/ und eines Daumens dick/ hat am Kopff auf jeder Seite neun Augen oder Röhrlein in einer Reihe/ durch welche er das eingeſogene Waſſer wieder auslåßt. Sie hält ſich in Flüſſen und Ströhmen/ wird von Martini biß Oſtern häuffig gefangen und

friſch aus dem Saltz / oder mit einer ſchwartzen Brühe angerichtet / oder auch auf dem Roſt gebraten. Insgemein werden ſie eingebraten / mit Eßig und Gewürtz eingemacht / und in Fäßlein behalten; ſie können auch geräuchert werden. Das Fleiſch iſt von gutem Geſchmack / aber ſchwer zu verdauen / und dienet nicht vor ſchwache Magen.

Neuntödter / iſt ein mittelmäßiger Raub-Vogel: die gröſſere Art wird auch **Wild- oder Kruck-Elſter** genennet; lebt vom Raub kleiner Vögel / biß auf die Amſel / ungeachtet dieſelbe gröſſer iſt / und frißt ſie am Kopff bey dem Gehirn an. Die kleinere Art lebt von allerhand Geſchmeis / tödtet die May- und Kuh-Käfer / und ſteckt ſie auf die Sacheln der Dorn-Hecken; daher die Meynung entſprungen / daß er nichts genieſſe / er habe dann zuvor neunerley getödtet. Sie brüten in dornichten Sträuchen / und ziehen auch den Winter nicht weg.

Neureut / ſiehe **Neubruch**.

Neurung / iſt alles / was im Geiſt- und Weltlichen Stande / im Haußweſen / bey Handwercken oder Gemeinen / wider die alten Ordnungen und hergebrachten Gewohnheiten will eingeführet werden. Dergleichen ſind insgemein verdächtig / und mehrentheils ſchädlich / wann nicht eine reiffe Uberlegung mit Zuziehung aller / die darzu gehören / und denen daran gelegen / vorher gegangen.

Niedere Jagd / darunter werden gezehlet / Haſen / Füchſe / Dachſe / Biber / Fiſch-Otter / Marder / wilde Katzen / Iltiſſe oder Elbthiere /

Eich-Hörner / Wieſel / Hamſter / Schnepffen / Rebhüner / wilde Gänſe / wilde Enten / Reiher / Täucher / See-Mewen / Waſſer-Hüner / Waſſer-Schnepffen / wilde Tauben / Kybitze / Wachteln / Ziemer / Schnerren / Amſeln / Droſſeln / Lerchen / und andere kleine Vögel / wie ſie Nahmen haben mögen. Wiewohl an einigen Orten die Schnepffen und Reiger zur hohen Jagd; die wilden Gänſe und Enten aber zur Mittel-Jagd gerechnet werden.

Niedergethan / wird geſagt / wenn ſich der Hirſch oder ander wild Thier nieder geleget.

Nieren / ſind fleiſchliche / röthliche Theile / ſo zu beyden Seiten unter der Leber und Miltz inwendig auf den Lenden-Mäuslein liegen. Sie ſind länglich-rund / etwas platt / haben die Geſtalt einer Bohne / und ſtoſſen mit dem obern Ende an die Knorbel-Ribben. Bey einem erwachſenen Menſchen ſind ſie faſt fünff quer Finger lang / und drey breit / mit zwey Häutlein umgeben / und mit vielen Fett bedecket. Ihr Weſen beſtehet aus vielen Adern und Drüslein / aus welchen die Harn-Gänge entſprüngen / welche das ſaltzige Waſſer von dem Geblüte ſcheiden / und zu der Harn-Blaſe abführen. Zwiſchen den Nieren und dem Blut- und Puls-Ader-Stamm liegen drüßige Theile / ungleich von Geſtalt / indem ſie drey- oder viereckig / auch Eyer-förmig / oder anders angetroffen werden; inwendig hol / und mit einem ſchwartzen Naß angefüllet. Man nennet ſie die Neben-Niren. Ihre Verrichtung iſt / daß ſie das gedachte ſchwartze Naß an ſich

ziehen; wo ſie aber daſſelbe weiter hinbringen/ iſt unbekannt/ weil man noch keinen abführenden Gang gefunden. Die Nieren der Thiere geben eine wohlſchmeckende/ aber harte/ unverdauliche Speiſe/ ausgenommen die Kalbs- und Lamms-Nieren/ welche vor ein Lecker-Bißlein zu achten.

Nieren-Braten/ heiſſet das Stück von dem Hinter-Viertel eines ſtarcken Kalbes/ welches zwiſchen der Keule und den langen Ribben ausgehauen/ und mit der daran ſitzende Niere gebraten wird.

Nieren-Weh/ kan eine jede ſchmertzhaffte Empfindung und Kranckheit/ ſo an den Nieren hafftet/ bedeuten: Eigentlich aber eine Entzündung der Nieren/ von einem ſcharffen vergallten Geblüt herrührend/ mit hefftigen Schmertzen/ auch zuweilen Verhalten des Harns.

Nieſen/ iſt eine Gattung gewaltſamer Zuckung/ wodurch/ nachdem das Einziehen des Athems ein wenig aufgehalten worden/ endlich die Lufft/ ſamt allem/ was ſie antrifft/ aus dem Mund und der Naſe gewaltig/ mit einem ſtarcken Laut/ auf ein- oder mehrmal ausgeſtoſſen wird. Die Reitzung geſchiehet in der Naſe/ durch ſcharffe Flüſſe/ oder einen dergleichen flüchtigen Geruch.

Nieſe-Pulver/ Schnupff-Toback/ ſo aus allerhand wohl-riechenden Blumen und Kräutern gemacht/ wodurch das Nieſen erwecket wird.

Nieſe-Wurtz/ iſt ein Kraut/ ſo bey uns in Gärten muß erhalten werden. Die Wurtzel iſt

zwey-

zweyerley; die ſchwartze / mit grünen oder Roſenfarbenen Blumen; und die weiſſe mit grünlichen Blumen. Sie ſind Winter-Gewächſe / blühen biß im Winter / und werden durch Zerreiſſung der Wurtzel vermehret. In der Artzeney wird die ſchwartze mit Roſen-farbenen Blumen am meiſten gebraucht. Die beſte kömmt aus Steuermarck / wo ſie Chriſt-Wurtz heiſſet. Sie hat einen bittern / ſcharffen / widerlichen Geſchmack und Geruch / wärmet / trocknet / zertheilet und reiniget / beſſert das ſchwere Geblüt / öffnet Leber und Miltz / dienet wider die Miltzſucht / und langwierige Fieber / auch in der Verwirrung im Haupt / und alle melancholiſche Gebrechen / die von ſaurem zähen Schleim herrühren / dann ſie iſt eine der ſtärckſten Abführungen / die alle böſe Feuchtigkeiten / wo ſie auch ſtecken / wegnimmt. Dem groſſen Vieh dienet ſie bey anfälligen Kranckheiten / wenn ihm ein Loch zwiſchen Fell und Fleiſch geſtochen / und Nieſe-Wurtz dadurch gezogen wird / wodurch alle böſe Feuchtigkeit abgehet: Dergleichen auch bey Menſchen wider die Peſt-Beulen gebrauchet wird. Die weiſſe Nieſe-Wurtz wird faſt allein in die Nieſe-Pulver genommen.

Noli me tangere, Spring-Kraut / wird an feuchten Orten und an Gräben gefunden / es hat ſafftige runde Stengel / licht-grüne Blätter / gelbe Blumen / und braunen länglichten Saamen in durchſichtigen Schötlein / welche / wann ſie kaum angerühret werden / zerſpringen / und den Saamen verſtreuen. Es wird für ein ſchädliches

liches und gifftiges Gewächs gehalten. Einige aber wollen dem aus dieſem Kraut diſtillirten Waſſer groſſe Krafft wider die Gicht und Hüfft⸗Weh zu ſchreiben / wenn es mit Tüchern uͤber⸗ſchlagen wird.

Noli me tangere, wird eine Art tief um ſich freſſender Geſchwüre genannt; es iſt auch eine Art von Krebshafften und coroſiviſchen Lefftzen⸗Geſchwüren/ welche ihren Sitz insgemein zwiſchen der Naſen und den Lefftzen haben / woſelbſt es an⸗fänglich eine kleine Höhe / Röthe / nnd hierauf/ in ein paar Wochen / juckende kleine Hügelein oder Blätterlein von dunckel⸗grüner Farbe auf⸗wirfft / welche mit Jucken und Beiſſen je länger je mehr zum Kratzen nöthigen / worauf es zu naſ⸗ſen und zu ſäuffern anfängt / und mit der Zeit dergeſtalt um ſich friſſet / das es endlich alle an⸗grentzende Theile beſchädiget/ und ein rechter Na⸗ſen⸗Krebs wird / welcher / wann ihm Zeit ge⸗laſſen wird / es nicht allein bey Wegfreſſung der Lefftzen verbleiben läſſet / ſondern auch den Naſen⸗Kroſpel / und ein Theil der Wangen / mit an⸗greiffet / ſich gegen die Ohren und Stirne mit einniſtelt / und endlich gar das Gehirn / und deſ⸗ſen Häutlein / beſchädiget / und den Todt ver⸗urſachet. Dieſes ſchändliche Geſchwür iſt ſchwer⸗lich / und wenn es überhand genommen hat / gar nicht zu curiren.

Nord⸗Licht/ wird alſo genennet / weil es gegen Norden zu erſcheinen pfleget/ und der Mor⸗genröth einiger maſſen ähnlich iſt. Es præſen⸗tiret ſich meiſtens in Geſtalt eines hellen Bogens/ und

und mit dem Cœlo ardente, da der Himmel zu brennen ſcheinet/ zwar öffters verbunden/ aber nicht einerley. Dieſes kömmt von nahen Ausdüuſtnngen her; jenes aber iſt nur der Schein eines weit entferneten/ und unter unſerem Horizont ſich befindlichen Meteori. Furchtſame und abergläubiſche Leute pflegen ſich allerhand wunderliche Einbildungen dabey zu machen/ die gar keinen Grund haben.

Nöſel/ iſt bey uns ein kleines Maaß/ nach welchem flüßige Dinge ausgemeſſen werden; es hält ein halbes Maaß/ Quart/ oder Kanne/ und nach Apothecker-Gewicht ein Pfund; anderswo heiſſet es ein Seidel/ auch ein Schoppen.

Noth-Feuer/ wenn ſich eine anſteckende Seuche unter dem Vieh äuſſert/ welches der Bauersmann das wilde Feuer nennet/ haben einige davon den Aberglauben/ daß ſie aus einem gewiſſen Holz/ insgemein einem ausgeriſſenen Zaun-Pfahl/ durch Reiben mit einem Haar-Seil eine Flamme erzwingen/ und mit Pech oder Wagen-Schmier und angelegtem Reißig ein Feuer machen/ durch welches das Vieh mit Gewalt dreymahl getrieben wird. Immittelſt muß alles Feuer in den Häuſern ausgelöſchet/ und von dem Noth-Feuer ein Brand mit nach Hauſe genommen/ und in die Krippe und Tröge geleget werden. Dieſe Gauckeley iſt billig in weltlichen und Kirchen-Geſezen verbotten worden.

Noth-Jahr/ heiſſet man ein Miß-Jahr/ da Mißwachs/ Vieh-Sterben/ und andere der-

dergleichen Plagen/ ſo theure Zeit nach ſich ziehen/ einfallen.

Noth-Pfennig/ heiſſet man diejenige vorräthige Mittel/ derer man ſich in höchſten Nothfall bedienen kan/ und mit ſelbigen ſich retten. Da nun/ vermöge der unvermeidlichen Veränderung aller weſentlichen Sachen/ eine Zeit kommen kan/ da man zwar Geld benöthiget/ aber dennoch/ wegen ſich ereignenden Hinderniſſen/ dergleichen Kranckheit/ Alter/ u. ſ. f. nicht zu erwerben vermögend iſt; als iſt ein kluger und bedachtſamer Haußhalter in der Zeit davor beſorgt/ wie er ſich auf dergleichen künfftige Umſtände gegenwärtig mit einem Noth-Pfenig/ vermittelſt der Sparſamkeit/ verſehen möge.

Noth-Stall/ iſt ein Gerüſt/ in welches unbändige Pferde/ wenn ſie beſchlagen/ oder ſonſt etwas an ihnen gethan werden ſoll/ alſo eingeſperret werden/ daß ſie ſtille halten müſſen. Kein Schmid darff einen Noth-Stall auf die Straſſe bauen/ wo vorhin keiner geweſen/ ohne der Nachbarn Bewilligung.

November, der **Winter-Monat/** hat 30. Tage. Dieſer Monat wird in Latein der November, das iſt/ der neundte Monat vom Martio an genennet. Bey den Deutſchen heiſt er der Winter-Monat nicht/ daß er den Winter anfänget/ als welcher erſt im Chriſt-Monat den Anfang nimmt; ſondern weil er/ ſonderlich gegen das Ende/ das Feld gantz winteriſch machet; wie Aventinus berichtet/ ſo iſt er vom Kayſer Carolo Magno der Wind-Monat genennet worden/

den/ weil ſich gemeiniglich ſtarcke Winde in demſelben erheben. Der Sonnen Eintritt in das Zeichen des Schützens geſchiehet gemeiniglich den $\frac{13}{23}$ ſten dieſes Monats. Von der Witterung iſt nachfolgends zu mercken:

Dieweil der Sonnen Wärme mehr und mehr ſchwach wird/ die Kälte hingegen eindringet/ ſo wird die gantze Natur in der Ruhe gefunden/ und iſt dannenhero jetzo die verlaſſenſte Zeit.

Die nachfolgende Bauer-Reguln beruhen auf lauter Ungewißheit.

Iſt es auf Martini Tag und Nacht gewölckicht/ ſo folget ein unbeſtändiger Winter; iſt es aber hell und klar/ ſo folget ein harter Winter; iſt es aber neblicht/ſo ſoll auch dergleichen Winter folgen.

Wenn man um Andreas-Abend/nach der Sonnen Untergang/ da der Mond am Himmel ſtehet/ ein Glas voll Brunnen-Waſſer geuſt/ und das Glas in der Nacht überläufft/ ſo ſoll ein naſſer Winter und Sommer folgen; ſo ſich aber das Waſſer nicht ergeuſt/ ſo ſoll ein harter Winter und trockener Sommer folgen.

Die Bauers-Leute hauen den 1. Novembr. aus einem Eichen-oder Buchen-Baum einen Span; iſt er inwendig trocken/ ſo vermuthen ſie einen gelinden Winter; iſt er aber feucht und ſafftig/ ſo beſorgen ſie ſich eines harten Winters.

Das

Das Bruſt-Bein an der gebratenen Martins-Gans/ ſo es braun iſt/ ſoll Kälte/ ſo es aber weiß iſt/ viel Schnee bedeuten.

Allerheiligen bringet noch einen kleinen Sommer von einigen Tagen.

Wie der Wolffs-Monat (der nach der Bauren Rechnung allezeit drey Tage vor Martini angehet/) wittert/ alſo ſoll auch der Mertz wittern.

Wie ſich die Bruma, das iſt/ der 21. Tag dieſes Monats anläſſet/ ſo ſoll der gantze Winter durch beſchaffen ſeyn.

Muhtmaſſungen aus dieſem Monat/ zu einem guten oder Mißwachs-Jahr.

Wenn es um Martini regnet/ und bald darauf ein Froſt fällt/ das thut der Saat mercklichen Schaden/ und bringet Theurung.

Jetzt ſteigen viel Dämpffe und Nebel aus dem Waſſer auf/ ſo ſehr ungeſund und des Menſchen Natur ſchädlich erfahren wird.

So der erſte Schnee auf ein naſſes und beregnetes Erdreich fället/ bedeutet es eine geringe Erndte; fället er aber auf ein hartes und gefrohrnes Erdreich/ ſo hoffet man eine reiche Getrayde Erndte.

Haußhaltungs-Verrichtungen in dieſem Monat.

1. Im Felde ſoll man

Bey leidlichem Wetter in einigen Feldern Weitzen anbauen/ ſo meiſtens wohl geräth; auch Winter-Brachen/ ſo es noch nicht geſchehen.

Die rauhen Felder und Laiten/ darauf man im

Frühling Haber ſäet / vorhero / ehe der Winter recht angehet / umreiſſen / damit ſie durch den Froſt ausgezogen / und gemildert / ſich im Frühling deſto beſſer umlegen und egen laſſen.

Den Hopffen zudecken / und Eicheln aufleſen.

Gaſſen-Erde / Schlier oder Muhr / das iſt / aufgeworffene Graben-Erde / auf die Wieſen führen. Die Säg-Spähne taugen ſonderlich auf naſſe Flecke / darnach Klee wächſt.

2. Im Küchen-Garten ſoll man

Die Beete mit kurtzen Dünger beſtreuen / um graben / und den Dünger mit der Erde wohl vermiſchen.

Winter-Peterſill ſäen. Quitten-Stauden ſetzen. Die Erd-Beere mit Küh- oder Pferde Miſt überſchlagen / ſo werden ſie im Sommer deſto träglicher.

Peterſill / Rettig / Kreen / Cicori / Pferd / Rübel / und was ſonſt von Gewächſen / Froſts halber drauſſen kein Bleibens hat / im Keller in den Sand ſetzen.

Calmus / Alant / und anderes Wurtzel-Werck / einmachen.

3. Im Obſt-Garten ſoll man

Pferſich- oder Mandel-Kern einlegen und ausſetzen / auch Gruben machen / darein man wilde Stämmlein verſetzet.

Pelzer mit Stroh / theils wider die Kälte / theils wider den Haaſen Angriff verwahren.

Von Obſt-Bäumen bey feuchtem Wetter / da es gerne abgehet / den Mieß oder Gemöß abſchaben oder abkratzen.

Die

Die Gärten / auch Wieſen / mit Laug-Aſche oder auch roher Aſche / item mit morſchen Felder / oder andern faulen Holtz beſtreuen / und mit Hüner-Miſt bedüngen.

4. Im Wein-Garten ſoll man

Die Pfähle vollends ausziehen / und die Reben düngen und einlegen; Bögen ſetzen bey ſchönen Wetter.

5. Im Walde ſoll man

Im Abnehmen des Mondens / bey gutem trockenen Wetter / Bau-Holtz fällen / da es dann am dauerhafftigſten bleibet. Das Windbrüchige und Wipffel-dürre Holtz / nebſt den Klötzern herein führen.

Hopffen- und andere Stangen nur aus dem dicke ſtehenden Holtz heraus hauen / und denen übrigen damit Lufft machen.

Zu dieſer Zeit ſoll man die Miſpel von Eich-Bäumen ſchieſſen.

6. In der Vieh-Zucht ſoll man

Das Rind-Vieh wohl warten / und füttern / ſonderlich vier Wochen vor und nach Weyhnachten: Sonſten aber mit der Fütterung räthlich umgehen / und das ſchlechteſte Futter zuerſt fürgeben.

Wenn das Erdreich gefroren / und ohne Schnee iſt / kan man das Schaaf-Vieh auf die Saat gehen laſſen.

7. In der Pferde-Zucht ſoll man

Die Stutten / von denen man Muthmaſſung hat / daß ſie trächtig ſind / zufrieden laſſen / und nicht mehr zur Anſpann gebrauchen.

8. Beym Feder-Vieh ſoll man

Die Hüner/ wo es ſeyn kan/ warm halten/ damit ſie deſto eher legen; auch die Zucht-Gänſe wohl warten/ jedoch daß ſie nicht zu fett werden/ welches ſie ſonſt am Legen hindert.

Denen Dauben Futter geben/ weil ihnen jezo das Feld nichts giebet.

9. Bey den Bienen ſoll man

Die Bienen-Stöcke vor der Kälte wohl verwahren.

10. Bey der Fiſcherey ſoll man

Nach Simonis Judä Feſt keine Forellen/ ſie ſeyn klein oder groß (die Lachs-Foren ausgenommen) fangen/ einſezen oder verkauffen/ und zwar einen gantzen Monat lang.

In den Bächen/ ſo bald es darauf gefroren/ die Tympfel ausfiſchen laſſen/ und die Teiche auf hacken.

11. Zu Hauſe ſoll man

Wenn die Feld-Arbeit vorbey/ ſich zum Werck- und Flachs-Spinnen halten/ Federn ſchleiſſen/ Obſt ausleſen und ſchälen/ Spähne machen/ allerhand Zeug und Neze ſtricken. Flachs und Hanff brechen/ ſchwingen und hecheln/ fleißig dreſchen laſſen.

Dem neuen Wein/ wenn er genugſam gegoren/ und ſich geläutert/ abziehen/ im wachſenden Mond.

12. In der Küchen ſoll man

Die Rinds-Zungen räuchern/ ingleichen die Gänſe; das Schmalz und Fett aber davon aufheben.

13. In

13. In der Artzney ſoll man

Das Aderlaſſen und Schwitz-Bad gänzlich unterlaſſen.

Kürbis geſotten/ das Waſſer davon abgegoſſen/ und ausgetrocknet/ hernach mit Milch/ Saltz/ Pfeffer/ Zwiebeln gemacht/ iſt ein geſundes Eſſen.

Scabioſen-Wurtzel ausgraben/ länglicht geſpalten/ und an einem Faden aufgehängt/ hat ſeinen guten Nutzen.

Nudeln/ oder Wolgern/ ſind ein von ſchwartzen Rocken- Weitzen- oder Gerſten-Mehl und Waſſer derb vermiſchter Teig/ in lange ſchmale Stücklein zertheilet/ länglichrund gewolgert/ und auf dem Ofen gedörret/ welche man in Waſſer oder Milch einzuweichen/ und damit die Gänſe/ Truthüner und Capaunen/ zu ſtopfſen und zu mäſten pfleget.

Numern-Pfähle/ ſind kleine hölzerne Pfähle oder Stäblein/ welche die Gärtner mit gewiſſen Numern oer Zahlen bemercken/ und in ihre Baum- oder Pfropff-Schulen zu denen jungen Bäumen/ in die Miſt- und Blumen-Beete/ Rabatten und anderer Orten/ wo es nöthig/ an die Stellen der geſteckten und ausgeſtreuten Saamen und eingelegten Wurtzeln ſtecken/ auch eben dieſe Numern in ein abſonderliches Buch oder Regiſter einzeichnen/ damit ſie in Collationirung derſelben alſobald/ was eines oder das andere ſey/ Rechenſchafft geben können.

Nuß-Baum/ iſt der Baum/ darauf die Wall- oder Welſchen-Nüſſe wachſen. Er iſt

einer von den ſtärckſten in unſern Landen / wurtzelt weit unter ſich / ſezt einen dicken Stamm / und breitet ſich mit ſeinen Aeſten gewaltig aus. Im Frühling treibt er / nebſt den Blättern / lange / grüne / zaſerige Dolden oder Zapffen / die hernach gelb werden / und abfallen / darauf die Blüth / wie Kelchlein / und aus dieſer / Frucht folget. Er wächſt im guten und geringen Erdreich / in der Ebene / und auf Bergen / erfordert keine Wartung und Beſſerung / und trägt reichlich / leidet aber von ſtarcken Froſt leicht Schaden. Er wird durch das Stecken der Nüſſe fortgepflanzet. Im Vorſetzen ſoll man ihm die Spitz-Wurtzel nehmen / damit er eher Frucht trage.

Nüſſe / bey uns ſind unter den Baum-Nüſſen / vornehmlich bekannt die Haſel-Nüſſe / von welchen an gehörigen Ort gehandelt wird: und die Wall- oder Welſchen-Nüſſe. Von dieſen giebt es die gemeinen; die Blut-Nüſſe / deren Kern inwendig röthlich oder Pferſich-Blütfarb; die kleinen Stein-Nüſſe; die dünnſchäligen / ſo ſich gantz leicht mit den Fingern aufdrücken laſſen / und die groſſe Pferde-Nüſſe. Aus den Nüſſen wird ein nützliches Oel gepreßt / welches an vielen Orten zum Speiſen / meiſtens aber zum Lampen-Brennen / und zum Farben gebraucht wird; in der Artzeney hat es gleichfalls ſeinen guten Nutzen. Etliche trockene Nüſſe des Morgens genommen / bewahren in Peſt-Zeiten für der Anſteckung. Der Sattel iſt ein bewehrtes Mittel wider den kalten Brand / mit

mit Eßig eingenommen / und alle zehn Stunden wiederholet. Auſſer den Baum⸗Nüſſen haben wir bey uns die Stachel⸗ oder Waſſer⸗Nüſſe / die in Seen und andern ſtillen Waſſern häuffig wachſen / und eine gemeine Speiſe ſind. Die Erd⸗Nüſſe wachſen unter der Erden / haben eine ſchwartze Rinde / und ein weiſſes Fleiſch / die wie Caſtanien gekocht / und genoſſen werden.

Nuß⸗Oel / wird aus den Nüſſen gepreſſet / und dienet an die Speiſen ſo wohl / als zur Leuchtung. Wann die Nüſſe noch nicht ſehr getrocknet / geben ſie weniger / aber beſſer Oel; wann ſie alt und abgelegen / geben ſie mehr / aber nicht ſo gut. Ein Glas friſches Nuß⸗Oel wird von dem gemeinen Mann vor das Seiten⸗Weh eingenommen.

O.

OBer⸗Baum / heiſſet bey dem Froſt ein vollkommener / auserwachſener oder überſtändiger Baum / welcher funffzig / ſechzig / ſiebenzig / achtzig biß hundert Jahr alt worden / nachdem nemlich das Holtz einer gewächſigen oder ungewächſigen Art iſt. Er wird auch ſonſten ein **Haupt⸗Baum** genennet / und werden bey einem jeden Gehaue auf einem gemeinen Acker acht biß zehen derſelben an groſſen Eichen / oder andern guten Arten von Haupt⸗Bäumen / ſtehen gelaſſen / welche / wann der Hieb wieder an dieſes Gehaue gelanget / abgetrieben / deren Stellen aber von denen angehenden Bäumen erſetzet werden. Siehe **Ober⸗Holtz**.

Ober⸗Bette / ſiehe **Decke⸗Bette**.

Ober-Holtz / oder Stamm-Holtz / heiſſet bey dem Laub-Holtz dasjenige / welches hoch und zu groſſen Haupt-Stämmen erwachſen und gezogen worden. Es beſtehet in allerhand Bau-Bret-Bötger- und andern Zimmer-Holtz / auch in Maſt- und Obſt-Bäumen / als in Eichen / Buchen / Caſtanien / wilden Aepffel-Birn- und Kirſch-Bäumen / Ebereſchen-Bäumen / Ahornen / Aſpen / Bircken-Eſchen / Rüſtern ꝛc. in Summa in lauter guten Laub-Bäumen / die zu Haupt-Stämmen biß viertzig / funffzig / achtzig / hundert und mehr Jahre gezogen werden. Die Eiche iſt wohl eines von dem beſten Ober-Holtz / ſowohl zum Bauen als zur Maſt / wo man aber dieſes beydes nicht ſonderlich zu conſideriren hat / ſo iſt vorträglicher / ander Ober-Holtz / als Ahorn / Buchen / Caſtanien / Eſchen / Ilmen oder Rüſtern / Bircken / Aſpen ꝛc. ſtehen zu laſſen / denn ſie wachſen viel ſchneller und geſchwinder / und daher in einem Jahr mehr als die Eichen in zwey oder drey Jahren; ſie nehmen auch mit den Aeſten nicht ſo viel Raum ein / und verdemmen deswegen weder das Unter-Holtz und Gräſerey / noch ſich ſelbſten / ſondern können näher und dichter beyſammen ſtehen / als die Eichen. Das Ober-Holtz ſoll ſonderlich zu einem guten Safft gezogen werden / und nicht viel ausgebreitete Aeſte haben; zuförderſt aber ſind ihm die Räuber / ſo unten am Stamm ausſchlagen / zu benehmen / damit es eher fortſchieben / und zum bauen tüchtig werden / auch das Unter-Holtz beſſer darunter Raum / Sonne und Safft

haben

haben könne / dahero das krumme / niedrige und verbuttete Ober-Holtz beyzeiten abzuhauen / und hingegen feine gerade Laß-Reiſer zu laſſen / die mit der Zeit einen guten Safft bekommen mögen. Wie viel man aber Stämme von Ober-Holtz auf einem Acker ſtehen laſſen ſoll / ſolches kömt auf die Erkäntniß eines guten Haußwirths an / der ſich ſonderlich nach dem Unterſchied des guten und unartigen Bodens hierinnen zu richten hat. Wiewohl es auch gewiß iſt / daß das Ober-Holtz das Unter- oder Schlag-Holtz / und die Gräſerey ſehr verdrücket / und daran in wenig Jahren mehr Schaden thun kan / als das Ober-Holtz an ſich ſelbſten wehrt iſt; allein man muß dabey wohl überlegen / welches man von beyden bedürfftig / oder welches eher in das Geld zu richten / und an Mann zu bringen ſey. An vielen Orten iſt es gebräuchlich / daß auf einen gemeinen Acker nicht über acht oder zehen groſſe Eichen / oder andere gute Arten von Haupt-Bäumen / eben ſo viel an ſo genannten angehenden Bäumen / wie auch an Vorſtändern und Laß-Reiſern / dergeſtalt in allen etlich dreyßig biß viertzig Stücke gelaſſen / und alsdann bey jedem Gehaue nach und nach einige abgetrieben werden / damit ein fortwährender Nutzen / und von jeder Sorte ſtäts acht biß zehen Stücke ſtehen bleiben / mithin alſo eines das andere immer von Jahren zu Jahren ablöſe. Von denen Laß-Reiſern läſſet man gern ein mehrers ſtehen bleiben / weil ſie wegen ihrer Jugend und Zartheit leicht ausgehen / und von Wind und Schnee ver-

L 5 der-

derbet werden / damit man was zuzubüſſen / und bey Abgang der andern / die Zahl erſetzen könne. Wo man zugleich auf die Gräſerey und das Unter-Holtz ſein Abſehen mit richten will / muß des Ober-Holtzes nicht zu viel ſeyn / damit jenes auch dabey fortkommen könne: Dann das Ober-Holtz / ſonderlich das groſſe und weitäſtige / benimmt die Sonne; die ſtarcke Tropffen / ſo zur Zeit des Regens davon fallen / verderben die Weide oder Gras / vornemlich aber das junge Unter-Holtz / und die groſſe ſtarcke Wurtzeln ziehen alle Feuchtigkeit und Nahrung zu ſich / und von dieſem ab / daß alſo wenig vor daſſelbe übrig bleibet. Wann das Unter-Holtz gefället wird / ſo ſoll man von dem Ober-Holtz auch ſo viel als ſich thun laſſen will / abtreiben / damit es alſobald zugleich aufgemacht / und der Schade in künfftigen Sommer-Latten dadurch verhütet werden könne. Bey Anweiſung oder Verkauffung des Ober-Holtzes iſt wohl zu beobachten / daß man ausgewachſen Holtz / und dem nichts mehr oder wenig Wachsthum zugeben kan / fortſchaffen / und hingegen dasjenige / ſo in ſeinem beſten Wachsthum ſtehet / und dem jährlich was zugehet / ſtehen laſſe.

Obley / das Recht / welches bey einigen Lehen mit verliehen wird / einen Reit-Ochſen und Eber zu halten / und davor von den Unterthanen ein gewiſſes Ochſen- und Eber-Geld einzunehmen.

Obſt / alle Baum-Früchte / an Aepffeln / Birn / Nüſſen / Kirſchen / Pflaumen / und derglei-

gleichen / welches alles eine ſtattliche Nutzung in der Haußhaltung giebet/daher auch fleißige Hauß-wirthe ihnen angelegen ſeyn laſſen / gute Baum-Gärten anzubauen / und zu unterhalten. Das Obſt wird in Sommer- und Winter-Obſt ab-getheilet; Jenes ſind die Kirſchen / Cornel-Kir-ſchen/ Pflaumen / Pfirſchen / Abricoſen / Feigen/ Maulbeer / Himbeer / Brombeer / Stachelbeer/ Johannisbeer/ Berbisbeer/ Hagebutten / u. d. g. Das Winter-Obſt / ſind die Aepffel / Birnen / Quitten / Miſpeln / Mandeln / Welſche Nüſſe / Haſel-Nüſſe / Caſtanien / Pimper-Nüſſe / u. d. g. Werden alſo genenet / weil ſie im Herbſt / oder einige derſelben faſt gegen den Winter aller-erſt zeitig werden; ſie ſind nicht ſo feucht / als das vorhergehende Sommer-Obſt / ſondern hårt-licher / faulen auch deswegen nicht ſo geſchwind/ ſondern dauern eine Zeit lang / auch ohne abtrock-nen / backen oder einmachen.

Obſt-Bäume/ heiſſet man diejenigen Bäu-me / darauf Obſt wächſet. Sie werden in wil-de und **heimiſche** oder **Garten-Obſt-Bäu-me** unterſchieden. Jene wachſen von ſich ſelber / von denen Kernen / ſo von wilden Obſt aus fal-len / oder von Vögeln in die Hölzer getragen wer-den / wie dann bekandt / daß aus allen Kernen / auch der guten und beſten Früchte/ nur wilde Obſt-Bäume wachſen / und wäre daher zu wün-ſchen / daß durch Kern-Säen dergleichen Bäu-me mehr aufgebracht würden / weil ſolches / ſo leicht als mit andern Holtz / geſchehen könnte / maſſen es auch nicht mehr Platz einnimmt / und hin-

hingegen gedoppelten Nutzen giebet; denn zu geſchweigen / daß dieſes Holtz / ſo wohl wegen ſeiner Härte / als auch um der ſchönen Farbe willen / zu allerhand Geräthſchafft dienlich / ſo iſt auch ohnſtreitig gewiß / daß man es ebenfalls zum Brauen / Brennen und Verkohlen für allen andern nutzen kan. Denn es hat einen ſchnellen Wuchs / und ſchlägt / wie es denn / ſo wohl als ein anderes / zu Schlag-Holtz gezogen werden mag / wieder vom Stock aus. Wenn aber der Baum einen feinen Safft hat / ziehet man ſolchen zu einem Ober-Baum / und wo man ihn zum Uberfluß pfropffen will / hat man zehenfachen Nutzen davon zu gewarten. Dann alle ſo genannte **Wildlinge** oder **Wild-Stämme** / können mit Reiſern von guten fruchtbaren Obſt-Bäumen gepeltzet und gepfropffet / oder aber oculiret werden. Die Pferſich-Abricoſen-Kirſch- und Nuß-Bäume wachſen ſtarck aus denen Kernen hervor / und werden daher gemeiniglich zur Frucht gezogen / ſie können aber gleichwohl / eben ſo wohl als die andern / gepfropffet werden. So bald die aus Kernen erzeugte Bäumlein ſich hervor thun / muß man ihnen bey Zeiten die übrigen Augen und Laub abbrechen / damit ſie fein in die Höhe ſteigen / und ſich nicht auf der Erde ausbreiten. Wenn ſie nun eine ziemliche Höhe erreicht / wie man ſie am Stamme haben will / muß man ihnen auch / nach zwey oder drey Jahren / in die Dicke helffen / welches geſchicht / da man ſie verſetzt / und ſie zuvor oben am Wipffel / und unten an den Wurtzeln / verkürtzt / ſo treiben ſie

nicht

nicht mehr über ſich / noch unter ſich / ſondern vielmehr in die Stärcke und Breite. Wenn das Bäumlein/ nach abgezogenen Wipffel / ſich breitet / und Aeſte träget / mog man ſo viel Aeſte dran laſſen / als man will / doch muß man ſelbigen / mit Ausſchneiden der vergebenen Ausſchöſſe / immerzu helffen. Von dem Oculieren/ und verſchiedenen Arten die Obſt-bäume zu pfropffen / wie auch / die guten bereits gepfropfften oder oculirten Bäume/ durch das Einlegen/ fortzupflantzen/ iſt behörigen Ortes Meldung geſchehen / hier wollen wir nur von der übrigen durchgehenden Wartung der Obſt-bäume das Nöthige erwähnen. Die Obſt-bäume pflegen meiſtentheils in feuchten/ lockern / ſchwartzen/ und etwas ſandigen Boden fortzukommen. Der allzuſandige oder ſteinigte Grund taugt wenig oder nichts; den ſchlechten Boden muß man/ dafern es nicht allzu viel Unkoſten erfordert / und Hoffnung zur Verbeſſerung übrig / in beſſern Stand zu ſetzen ſuchen/ und die untüchtigen Plätze / mit Gaſſen-Koth/ Holtz-Erde / Seiffenſieder-Aſche / Säge-Spänen / und dergleichen/ ausfüllen. Einige Früchte wachſen in einem ſandigen boden ziemlich wohl / als die Abricoſen- Pferſich- und Mandel-bäume / ꝛc. und werden auch andere Frücht darinnen ſüſſer und wohlſchmeckender / weil die Sonne mit ihren Strahlen denſelben eher durchdringen / und erwärmen kan. Wenn man Obſt-bäume ziehen will / die ſich recht breiten ſollen/ muß man denenſelben ſonderlich wehren/ daß ſie inwendig nicht zu viel Holtz krie,

krigen. So auch die Aeſte zu dünne und zu zu ſchwach werden wollen/ ſo kan man dieſelben ebenfals am Wipffel verkürtzen/ und alſo durchaus verfahren/ weñ gleich die jungen Bäumlein ſchon Blüh-Knoſpen gefaßt haben. Doch ſoll man dabey wohl Achtung geben/ daß die Bäume nicht viel Wunden bekommen/ weil ihnen ſonſt der Safft entgehen/ und ihnen ſolches am Wachsthum hinderlich fallen würde. Der Stamm bis an an die Aeſte ſoll an denen Obſt-Bäumen von Rechts wegen wenigſtens ſo hoch ſeyn/ daß ein Mann aufgerichtet darunter hingehen kan. Viel Aeſte unten an einem Baum oder Stamm/ machen den Baum einer Staude ähnlicher/ denn einem baum/ und müſſen doch endlich abgehauen werden/ ſo der Baum in die Höhe treiben ſoll/ weil ſie alle Kräffte unten benehmen/ und zu ſich ziehen/ daß er die Höhe nicht erreichen kan. Hingegen machet auch das viele Abhauen gröſſer/ verwachſener und veralteter Aeſte keine gute Bäume/ dahero man dieſelben in der Jugend ziehen ſoll/ wie man ſie haben will/ damit man ihnen im Alter nicht zu viel thun dörffe. Soll ſich auch ein Baum in der Höhe recht ausbreiten ſo muß er von Jahren zu Jahren/ inwendig gegen den Stamm/ an den ſtärckſten Aeſten von allem Auswachs und Nebenſchoſſen gereiniget werden. Die gepforpften Stämme müſſen auch immerzu den andern Tag beſehen werden/ ob unten an dem Stamm/ oder an der Seiten unter dem gepfropfften Reiß/ was hervor wächſt/ und daſſelbe ſoll abgeſchnitten werden: denn ſolche Räuber

beneh-

benehmen dem Pfropff-Reiß alle Krafft/ daß es nicht fort wachſen kan. Im Januario und Februario ſollen alle Obſt-Bäume wohl beſichtiget/ und die Blätter/ ſo ſich von Spinn-Weben zuſammen gezogen/ ſamt allen Raupen-Neſtern und Spinnen-Gewebe/ abgenommen und verbrannt werden. Nicht weniger pfleget im Sommer an denen jungen Bäumlein/ wenn dieſelben blätter gewinnen/ ſich allerley Geſchmeiß in die blätter zu verſpinnen/ welches dieſelben zuſammen ziehet/ und allerhand Ungeziefer und kleine Würmer/ ſo den Bäumen Schaden zufügen/ darinnen erzeuget: Darum ſoll man alle Tage Achtung geben/ und die jungen Bäumlein mit Fleiß beſchauen/ das Ungezieffer abnehmen/ verbrennen/ oder ſonſt tödten/ damit es nicht zu Kräfften kommen möge. So ſind auch noch andere kleine ſchwartze Würmlein/ welche die Sproſſen an denen jungen Bäumlein/ oben an der Spitze abfreſſen/ und dadurch verurſachen/ daß ſie darnach nirgend hin wachſen wollen. Dieſen muß man gleichfals nachtrachten/ und ſie vertilgen. Etwan im October oder November/ da das Laub abgefallen/ und der Safft aus den Baumen getretten iſt/ muß man die Bäume raupen/ alles Geſchmeiß an Aeſten und blättern fleißig abrechen/ und hinwegnehmen/ auch die dürren Aeſte abhauen/ und die Bäume durchaus ſchneideln/ und die Wunden mit Baum-Salbe verſtreichen/ damit ſie deſto eher zuheylen/ und verwachſen. Etliche pflegen es auch im Januario/ Februario/ oder auch em Martio/ ehe das Laub

aus-

ausſchlägt / zu thun. Wenn auch die Obſt⸗bäume zu ſehr mit Moos beſchlagen ſind/ ſoll man nach einem Regen/ weil der Moos noch feuchte iſt / denſelbeu mit einem groben leinenen oder wüllenen Tuche abziehen / oder ſonſt mit et⸗was / ohne beſchädigung der Rinde abſchaben. Allzu viel Geilheit iſt den Obſt⸗bäumen durch⸗aus nichts nutze / ſo können auch nicht alle bäu⸗me ſo viel Miſt leiden / wie die Aepffel⸗ und Birn⸗bäume / ſonderlich Küh⸗ oder Ochſen⸗Miſt. Am füglichſten werden die Obſt⸗bäu⸗me folgender Geſtalt gedünget : Es wird nem⸗lich im Herbſt / ohngefähr um Matthäi/ und zwar im Abnehmenden Monden / der Raſen / bey anderthalb Ellen rings herum/ vom Stamm abgezogen / und ſodann etwas gute Erde an den Stamm geſchüttet/ auch ſofort guter kleiner Küh⸗oder Ochſen⸗Miſt darauf geleget/ doch/ daß der Miſt weder den Stamm / noch die Wurtzel be⸗rühre ; und damit die Winter⸗Feuchtigkeit vom Miſt deſto ſicherer auf die Wurtzel ſteige ; ehe es gefrieret/ ſchüttet man die erſte Erde wieder drauf/ damit der Stamm nicht gefriere ; alsdann im Martio oder April thut man den Miſt wieder hinweg/ und beſchüttet die Wurtzel mit neuer gu⸗ter Erde. Oder aber / wenn die Bäume den Winter über aufgegraben bleiben / ehe man ſie wieder mit Erden zudecket / nimmt man fein er⸗legenen Schlamm / oder gute Schurr⸗Erde/ und ſchüttet zuvor ein wenig Erde auf die Wurtzel/ ſodann eine Schicht Schlamm oder Schurr⸗Er⸗de/ und wiederum andere Erde drauf/ ferner aber⸗

mals

mals eine Schicht Schlamm / und denn endlich zu oberſt drauf eine Schicht kleinen Küh Miſt / welchen man letzlich nochmahls mit Erde beſchüttet / und ſolche ſodann etwas eintritt. Die abgeſchabten Haare von Fellen / welche man von den Gerbern bekömmt / um die Wurtzeln geſtreuet / ſind beſſer als anderer Miſt / ingleichen aller Miſt / wenn er zwey oder drey Jahr alt / dünget beſſer als der neue. Sonſten brauchet man auch noch den Schaaf-Miſt / item die Horn-Späne / oder den Abgang von Hörnern und Thier-Klauen / Straſſen-Koth / und dergleichen. Alten Bäumen muß man nicht zu viel Dung geben / und iſt es genug / wenn man nur auf den Raſen / doch nicht zu nahe an den Stamm / und ſo weit ſich die Aeſte ausbreiten / den Dung hinſchüttet / da er denn von der Regen- und Schnee-Feuchtigkeit denenſelben dennoch zu gute kömmet. Die Obſt-Bäume müſſen um den Stamm und Wurtzel aufgegraben / oder gelüfftet werden / damit das Gras / welches ſonſt den Bäumen viel Krafft entziehet / dadurch hinweg genommen / und die Erde eröffnet werde / daß die fauley Dünſte von den verſtopften Feuchtigkeiten ſich heraus ziehen / und hingegen die Feuchtigkeit vom Regen- und Schnee-Waſſer deſto beſſer hinein auf die Wurtzeln kommen könne. Die gelegenſte Zeit hierzu iſt im November. Im Frühling darauf muß man denen alten Obſt-bäumen etwa im Martio einmahl / denen jungen Bäumen aber des Jahrs zwey oder drey mal / den Raſen um den Stamm ein

wenig aufhacken / und gleichſam nur die Erde auflüfften / damit der Regen / wie vor gedacht / ſich beſſer darein ziehen könne. Denen Obſt-bäumen ſoll / wie etliche wollen / weder Reif noch Froſt ſchaden / wenn man ſie im Martio im alten Monden / umgraben / und in die Gruben Waſſer gieſſen läſſet / ſo das die Wurtzeln / bis die Bäume verblühen / alſo feuchte gelaſſen werden. Sommers-Zeit / wenn die Dürre überhand nimmt / und die Bäume vertrocknen wollen / muß man des Morgens frühe / ehe die Sonne aufgehet / oder auch den Abend / bey der Sonnen Niedergang / die Obſt-bäume um die Stämme / ſo weit die Wurtzeln gehen / in etwas umhacken und wohl begieſſen / denn ſonſten ziehet die Sonne die Feuchtigkeit aus der Erde / und härtet das Erdreich. Zum begieſſen ſoll man vor allen Dingen das Regen-Waſſer gebrauchen / oder ſonſt ein ſtille ſtehendes Teich- oder Pfützen-Waſſer / ſo von der Sonne immerzu beſchienen / und gewärmet worden. Denn die Quell- und Brunen- auch kieſigte / kalte / ſcharffe / geſaltzene und ſalpetriſche Waſſer ſind den Bäumen ſchädlich / und entziehen denenſelben wohl gar die Nahrung. Die Aepffel- Birn- Feigen- und Quitten-Bäume / wollen viel Miſpel-Maul-Beer / und andere dergleichen Bäume / etwas weniger gefeuchtet ſeyn. Denen Bäumlein / ſo im Martio verſetzet werden / wenn ſie nicht fortwachſen wollen / ſoll man mit Begieſſen helffen / ſonderlich aber um die Wurtzeln Miſt-Lacke gieſſen laſſen.

Wenn

Wenn das Obſt zu zeitigen beginnet/ welches man ſo wohl aus dem Geruch und Geſchmack/ als auch der guten Farbe/ erkennen kan / und aber die Aeſte durch die Menge der Früchte dermaſſen beſchweret werden/ daß ſie ſich zur Erden biegen/ und zu beſorgen/ ſie möchten/ ſonderlich wenn die Nord-Winde ſtürmen/ abbrechen/ ſo muß man denſelben vor allen Dingen durch Abbrechung und Abſchütteln der kleinen Früchte/ als welchen ohne dem die Wurtzel nicht genugſame Nahrung einflöſſen kan/ behülflich ſeyn; dabey kan man auch dasjenige/ ſo Wurm-ſtichig iſt/ weg thun/ und ſolchergeſtalt den Baum von dem überflüßigen Obſt entledigen: Dem übrigen aber kan man durch Gabeln/ Stelzen oder Stützen begegnen/ und damit den ſchweren Aeſten ihre Bürde erleichtern; doch muß es fein bey Zeiten geſchehen/ und nicht bis die Aeſte ſchon gantz abwärts gebogen/ gewartet werden/ weil ſolche alsdann/ da man ihnen durchs Unterſtützen zu Hülffe kommen will/ leichtlich einen Bruch bekommen können: Man muß daher mit dem Unterlegen behutſam umgehen/ und inſonderheit die Aeſte/ die nicht gar alt ſind/ fein ſanfft unter die Stangen bringen/ damit ihre zarte Rinden von den harten Stützen nicht abgefritzet/ oder verletzet werden mögen; weswegen man auch die Gabel/ worauf der Aſt ruhen muß / mit alten Hadern oder Stroh belegen und füttern ſoll/ damit derſelbe durch das Hin- und Herſtoſſen der Winde nicht zerquetſchet werde. So ſoll man auch bey dem

Abnehmen des Obſtes mit denen Bäumen dergeſtalt ſäuberlich verfahren / daß denenſelben kein Schaden zugezogen werden möge.

Obſt-Darre / iſt bey einem Land-Gut / welches mit groſſen Baum-Gärten verſehen / ein nothwendiger Ort / daſelbſt / vermitteſt eines Ofens / und um denſelben gebauten Gerüſtes / auf welchen die Darr-Horden / oder Bretter liegen / allerhand Obſt gebacken / oder abgedörret werden kan. Die Anlage einer ſolchen Darre richtet ſich jedesmal nach der Nothwendigkeit / welche die Menge des Obſtes / oder die Gröſſe und Anzahl der baum-Gärten erfordert. Es hat dieſelbe einen groſſen Vortheil vor denen Back-Oefen / denn zugeſchweigen / wie beſchwerlich es zugehe / das Obſt in einem Back-Ofen ein- und auszubringen / ſo kan man im ſelbigen kaum den dritten Theil desjenigen backen / was man in der Obſt-Darre oder Dörr-Stüblein auf einmal abdörren kan / und werden noch darzu die Back-Oefen mit der von dem Obſte ausdünſtenden Feuchtigkeit mercklich verderbet; da hingegen in der Obſt-Darre / oder dem Dörr-Stüblein / man überall frey darzu kommen / die der Hitze am nächſten gelegene Horden oder Breter / und was meiſtens gedörrt / an einen kühlern Ort bringen / folglich eines und das andere alſo temperiren kan / damit alles wohl / weder zu wenig noch zu viel ausgedörret / und zu Nutzen gebracht werde. Uber dieſes haben ſie noch dieſen Nutzen / daß darinnen das getrocknete Obſt auf das reinlichſte gehalten wird /

da

da ſonſt bey dem an der Lufft getrengten Obſt die Fliegen und allerley Geſchmeiß/ wie auch der daran geflogene Staub ſolches ſehr verunreiniget/ dergleichen auch einiger Maſſen ſich in den Back-Oefen leicht ein Aſchen-Staub anhängen kan/ wenn das Obſt ſchon auf reinen Darr-Bretern eingeſchoben wird. Alles Obſt ſoll nicht unter einander unordentlich/ ſondern fein neben einander auf die Horden gebracht werden. Aepffel und Birnen/ ſonderlich die ſchlechtern Sorten/ welche man nur für das Geſinde und die Tage-Löhner braucht/ werden nur zerſpalten/ das edlere Obſt aber ſauber geſchälet/ und die Kern-Stöcke ausgeſchnitten; dieſes muß man nicht ſo gleich in die Obſt-Darre bringen/ ſondern vorher ein wenig abwelcken laſſen. Was gar edle Birnen ſind/ werden entweder gantz/ oder was groß iſt/ von einander getheilt/ in Zucker geſotten/ hernach gemächlich gedörrt/ mit Zucker beſtreut/ und alſo zum Confeckt aufgehoben. Die Pferſiche werden auch zertheilet/ in Zucker ein wenig geſotten/ mit geſchälten Mandeln an ſtatt ihrer Kerne belegt/ und darnach bey einer gelinden Wärme getrocknet. Die Pflaumen ſetzet man eine nahe neben der andern auf die Dörr-Breter oder Horden/ (die alle mit hölzernen Leiſten umpfangen seyn müſſen/) und dörrt ſie alſo nach und nach. Man pflegt ſie auch zu ſchälen/ die Kerne heraus zu machen/ und alſo allmählig zu trocknen/ welches hernachmals Brinellen genennet werden. Die ſauren Kirſchen werden etwas dicker aufgeſchüttet. Bey

dem Dörren iſt fleißig in Acht zu nehmen / daß man dem Obſt im Anfang nicht zu ſtarcke Hitze gebe / dann wann die in dem Obſt liegende Feuchtigkeit gar zu jähe und geſchwind die übermäßige Hitze empfindet / wallet ſie ſo mächtig auf / daß die Haut davon berſten / der beſte Safft ausrinnen / und alſo das Obſt untüchtig werden muß; wann man aber den Anfang fein gelind macht / ſo vertrocknet die Feuchtigkeit allmählich / bleibet beyſammen / und macht das gebackene oder gedörrte Obſt ſafftig und wohlgeſchmackt; deswegen werden auch die Dörr-Horden oder Breter in den Obſt-Darren / vier / ſechs / acht / oder mehr fach / über einander gelegt / daß wann etliche von der Hitz gar zu viel litten / man ſolche auf die Orte / ſo von der Hitz am wenigſten betroffen werden / hinbringen und auswechſeln möge / welches man in denen Back-Oefen nicht ſo anſtändig und bequem verrichten kan.

Obſt-Moſt / wird gemacht / wo es viel Obſt giebt / da ſich dann die Land-Leute ſehr befleißigen / einen dergleichen aus Obſt gepreßten Moſt / ſtatt ihres Geträncks / zu bereiten. Das Obſt wird Anfangs in Trögen oder Butten mit Stöſſeln und Stampffen klein zerſtoſſen / unter die Preſſe gebracht / und folgends in die Fäſſer gefüllet. Der Birn-Moſt wird für edler und beſtändiger gehalten / als der von den Aepffeln kömmt / nachdem das Obſt von einer guten Art iſt / und dem Wein-Moſt wenig nachgiebt. Man läßt ihn wie den Wein-Moſt verjähren und hernach in die Keller legen. Die Frucht /

es ſey Aepffel oder Birne / muß hart / friſch und ſafftig ſeyn / denn was weich und taig iſt / muß alsbald abgeſondert werden; darzu mag man auch wohl das rechte wilde Holtz-Obſt gebrauchen / und ſind viele der Meynung / er daure deſto långer / und glauben / daß der vom Garten-Obſt nicht ſo lang wåhre. Aus den Tråbern kan man fůr das Geſind / wann man Waſſer darauf geußt / einen Lauer zurichten / und hernach die Tråber den Schweinen zu freſſen geben. Der beſte Obſt-Moſt wird aus Quitten gemacht / die man auf einem Reib-Eiſen klein reibet / in einer ſaubern Trotten auspreſſet / hernach mit etwas Zucker vermiſcht / ſieden låſſet / und alſo in die Glåſer gieſſet / die oben eng / und unten weit ſind / hernach ein wenig Baum-Oel darauf ſchůttet / mit Wachs vermacht / und alſo zum Gebrauch verwahret; dadurch kan man mit einem oder zwey Trinck-Glåslein voll eine ziemliche groſſe Flaſchen Wein anmachen / und ihm einen trefflichin Geſchmack und Geruch beybrinden.

Ocher / ſiehe Ocker.

Ochſe / iſt insgemein das Månnlein unter dem Rind-Vieh; insbeſondere / weilen es geſchnitten worden. Sie werden in wilde und zahme unterſchieden; der wilden giebt es zwey Gattungen / die Auer-Ochſen und die Bůffel-Ochſen / wovon an ſeinem Ort. Ein Zug-Ochſe / der zur Arbeit dienen ſoll / muß verſchnitten ſeyn / weil er ſich ſonſt nicht båndigen låſſet. Er ſoll / ehe er vier Jahr alt / und recht

zu Kräfften gekommen/ nur in leichte Laſten angeſpannet/ und zu der Arbeit allgemach mit Luſt und guten Worten angewöhnet werden/ daß er nichts ſcheue/ und vor nichts erſchrecke. Ein guter Ochſe ſoll ſtarck/ wohlgeſetzt/ mit einer breiten Bruſt/ kurtzen Schenckeln/ ſchwartzen fein zugeſpitzten / gleich einem Bogen gekrümmten Hörnern verſehen ſeyn. **Maſt-Ochſen** müſſen nicht zu alt ſeyn/ aufs höchſte zehn Jahr/ ſie werden in Stall mit gutem Heu / Schrot/ Mehl-und Spühl-Träncken / gehacktem Kohl/ Rüben/ und dergleichen gewartet/ ſo ihnen offt aber allezeit fürgeworffen / ſie fleißig / und bey kaltem Wetter/ mit laulichem Waſſer/ worein Mehl oder Kleyen gemenget/ geträncket. Wicken mit ſamt dem Stroh/ geſchrotene Eicheln/ oder geſottene Gerſte dann und wann ihnen darneben fürgeſtreuet/ befördern die Maſtung nicht wenig; und wie einige wollen/ wenn ſie offt mit warmen Waſſer gewaſchen/ und in einem warmen Stalle verwahret werden.

Ochſen-Auge / **Rinds-Auge** / iſt ein Kraut/ ſo an vielen Orten wild wächſet. Es treibet etliche nicht gar hohe Stengel/ hat kleine zerkerbte Blätter/ wie der Fenchel/ groſſe bleichgelbe Blumen/ und aus dieſen einen Knopff/ ſo aus den Saam-Körnlein beſtehet. Die Blumen in Wein geſotten/ und nach einem Bade etliche Tage davon getruncken / ſoll die Gelbeſucht vertreiben.

Ochſen-Brech/ iſt ein Kraut/ ſo an den Wegen / in Dorn-Hecken und auf den Aeckern wächſt.

wächſt. Die Wurtzel verdauet / zertheilet / ſäubert / treibt den Harn / bricht den Stein / und dienet für die Verſtopffung der Leber und des Urins / Gelbeſucht / Stein / Carnüffel / oder Fleiſch-Brüche; äuſſerlich für die Mund und Zahn-Fäule.

Ochſen = Zunge / iſt ein Kraut dieſes Nahmens / davon man verſchiedene Gattungen hat. Die **zahme** wird in Gärten unter den Scherben-Gewächſen gehalten; man theilet ſie in die ſtäts grünende / ſo nur zur Zierrath; und in die Cretiſche / ſo rauh anzugreiffen / mit kleinen Blättern / und wohlriechenden / theils braunen / theils weiſſen Blumen / verſehen iſt. Die letzte dienet vornemlich zur Artzney. Die **wilde** iſt auch unterſchieden. Erſtlich hat man die **kleine** mit liegenden Stengeln / ſo rauhe Blätter und Purpur-blaue Blümlein hat / welche unter die Hertz-Stärckungen gezehlet werden. In den Apothecken hat man davon das **Waſſer** / und die **Latt-werge** / beyde haben zu Kühl- und Stärckung des Hertzens / Reinigung des Geblüts / wider Ohnmachten / Hertzklopffen und Schwindel gleiche Krafft. Der Saame zerſtoſſen / und mit dem Waſſer zur Milch gemacht / giebet eine wunderſame Hertzſtärckung. Ferner giebt es die **rothe** Ochſen-Zunge / welche an dürren Orten um den Rhein wächſt; Blätter / wie die gemeine Ochſen-Zunge / und kleine blaue Blümlein hat. Sie dienet zur Artzney wenig / auſſer daß ſie Brandteweine / die rothe Butter / und andere Medicamenta zu färben gebrauchet wird.

Ocker/Ocher/ iſt eine gelbe/ mürbe/ ſanffte Erde/ ſo in den Kupffer- und Bley-Gruben gefunden wird. Wann ſie in Feuer calciniret/ wird ſie roth/ und dienet vornehmlich den Mahlern zu ihren Farben; und weil er trocknet und anziehet/ wird er zu einigen Pflaſtern mitgenommen.

October, der **Wein-Monat** hat 31. Tage. Der tyranniſche Kayſer Domitianus hat dieſen Monat eine Zeitlang nach ſeinem Nahmen genennet; nachdem er aber ermordet worden/ hat kein Kayſer mehr begehret/ daß man einen Monat nach ſeinem Nahmen nennen ſolte/ weil ſie es für ein unglücklich Omen oder Vorbedeutung gehalten. Dannenhero dieſer Monat ſeinen vorigen Nahmen October, auf teutſch der achte Monat genannt/ behalten/ weil er vom Martio an zu zehlen der Achte iſt. Carolus M. hat ihn den Wein-Monat genannt/ von der Weinleſe/ ſo in demſelben einfället. Den 14. ſonſt 24. Tag deſſelben tritt die Sonn in das himmliſche Zeichen des Scorpions. Von der **Witterung** dieſes Monats iſt zu vermuthen/ wie hie folget:

In dieſem Monat gehen wilde Winde/ Regen/ Kälte und Schnee durch einander/ allermeiſt im letzten Viertel/ als um welche Zeit das Herbſt-Wetter allgemach winteriſche Art anzunehmen pfleget.

Man hat offt erfahren/ daß in dem folgenden Winter das Wetter ſo offt aufgehet/ als viel derſelben Tage gezehlet werden von dem erſten

ſten Schnee/ der fällt/ biß zu dem nächſt künfftigen neuen Mond. Das Gegentheil aber würde man/ ſo man darauf mercken ſolte/ vermuthlich eben ſo offt erfahren.

Wenn viel Eicheln und Buch-Aecker gerathen/ ſo ſoll ein harter Winter mit viel Schnee folgen.

Wenn man die Schaafe zu Abends mit Gewalt fort treiben muß/ ſo ſoll es Regen oder Schnee bedeuten.

Muthmaſſungen aus dieſem Monat/ zu einem geſegneten oder unglücklichen Jahre.

So der Mond in einer ſchönen Zeit neu wird/ ſo ſoll eine ſchöne Leſe zu hoffen ſeyn.

Wenn das Laub in dieſem Monat nicht gerne abfällt/ ſo ſind künfftiges Früh-Jahr viel Raupen und Geſchmeiß zu beſorgen.

Haußhaltungs-Verrichtungen in dieſem Monat.

1.) Im Felde ſoll man

Rüben ausziehen/ Kraut ausſtechen/ Hopffen abnehmen/ ehe die Reiffe brennen. Die Hopffen-Stöcke hacken/ und mit Erden bedecken/ auch die Gräben/ Teiche und Bäche ausräumen.

So die Aecker genug überpfercht/ ſoll man auch die moſichten und unfruchtbaren Wieſen bepferchen laſſen/ zuvor aber mit ſchweren Brech-Egen aufreiſſen/ Aſchen und Heu-Geſäme drein ſtreuen/ und wieder eben einegen laſſen.

2.) Im

2.) Im Kůchen-Garten ſoll man

Was man von Artiſchocken nicht in Garten über Winters laſſen will/ jezo ausheben/ und in Keller bringen.

Dünger auf die leeren Beete ſchlagen/ und den mit der Erden wohl vermiſchen/ und dieſe wohl umgraben.

Gelben Rüb-Saamen in die zubereiteten Beete ſäen/ um im Frühling Früh-Rüben zu bekommen.

Den im Frühling angebaueten Knoblauch verpflantzen/ das Saam-Zeug aber aus der Erden nehmen/ und im Keller in Sand einſetzen.

3. Im Obſt-Garten ſoll man

Das ſpathe Obſt vollends abnehmen. Die Kerne vom Stein-Obſt im zunehmenden Licht in die Erde ſtecken. Quitten-Sezlinge/ und Stauden verpflantzen. Aepffel-Birn-Kirſchen-Weichſel-und andere Obſt-Bäume/ wann das Laub von den Bäumen iſt/ verſezen. Die Obſt-Bäume umhacken/ und mit kurtzen Miſt und gailer Erden düngen.

Wilde Stämme ausſuchen und verſezen; wer aber ſelbſt eine Kern-Schule hat/ der nimmt 3. oder 4. jährige/ und verſezet ſie/ welche beſſer und geſchlachter fortwachſen/ als jene.

Kerne von guten Obſt ſammlen. Pferſiche ſchälen und dörren. Die Feigen-Bäume einlegen. Und bey froſtigen Wetter/ oder vor aufgang der Sonnen/ die Ameiß-Hauffen mit

mit Stöſſeln und Schlägen zuſammen ſtoſſen und vertilgen.

4.) Im Wein-Garten ſoll man

Das Herbſten oder Weinleſen bey gutem Wetter / ſo viel ſichs thun läſt / anſtellen / die Trauben ſauber ableſen / und die verdorbenen / faulen / unzeitigen Trauben oder Laub nicht mit in die Butten werffen. Die untüchtigen / unträchtigen Stöcke bemercken / nach der Weinleſe ſolche ausheben / und andere an deren Stelle einſetzen.

Die Wein-Pfähle ausziehen / und trocken zuſammen legen. Das geblattete Laub und Wipffel-Futter an einem trocknen Orte aufſchütten / und es im Winter denen Schaafen vorgeben.

5.) Im Walde ſoll man

Brenn- und Büſchel-Holtz einführen. Wo man des Bau-Holtzes ſehr viel bedarff / kan man jetzt das ſchlechtere abhauen im Abnehmen des Monds. Die ſtarcken Bäume aber zu Schwellen / Unterzügen / und dergleichen / können beſſer im December und Jenner gefället werden / auch im abnehmenden Monden. Man kan auch Kohlen brennen.

6) In der Vieh-Zucht ſoll man

Dem Vieh dann und wann / wegen des ſtinckenden Nebels / ſo auf das Graß fällt / und ſehr ungeſund iſt / etwas zur Verwahrung eingeben / und etwas ſpäter / als ſonſt austreiben. Auch das Vieh nicht auf die naſſen

Wie-

Wieſen treiben/ weil das feuchte Graß ihnen nicht wohl bekömmt.
Noch vor einbrechender Kälte die Schweine und anderes Vieh mäſten/ und was nicht zur Zucht behalten wird/ verkauffen/ oder ſelbſt verzehren.

7. In der Pferd-Zucht ſoll man

Denen Pferden die Mäuler im abnehmenden Monden räumen laſſen/ ihnen Wicken- und Erbſen-Stroh unter das Futter miſchen/ ſo gut wider die Würme iſt; jedoch muß ſolch Stroh recht trocken und unſchadhafftig eingebracht ſeyn.
Bey den Füllen muß man Achtung geben/ ob ſich bey ihnen etwan eine Kehlſucht verſpüren laſſe/ und ihnen jede Woche einmahl ein Roß-Pulver eingeben.

8) Bey dem Feder-Vieh ſoll man

Was man nicht in die Küche und Zucht vonnöthen hat/ verkauffen/ oder ſelbſt verzehren. Gänſe einſtallen und mäſten/ und den Hünern geſottenen Haber geben/ damit ſie deſto beſſer legen mögen.

9.) Bey der Fiſcherey ſoll man

Die Teiche fiſchen/ und die Gräben und Teiche ausräumen.

10.) Zu Hauße ſoll man

Moſt machen/ Lauer anſetzen/ den Moſt in Bottichen wohl zudecken/ daß er nicht verrauche/ oder was unrechtes hinein falle/ und nicht zu lange ſtehen laſſen/ ſondern bald einfüllen/ und in Keller ſchaffen.

Allerley Kräuter-Wein mit Alant/ Roßmarin/ Salbey/ Wermuth/ Zitwer/ it. Quitten-Wein und Senff machen.

Die Wein-Träber zum Brandtewein-brennen/ oder vor das Vieh aufheben. Die Körner von denen Wein-Trebern für das Geflügel durchreutern laſſen.

Kraut einſchneiden laſſen/ die Blätter auf denen Böden ausbreiten und austrocknen/ fürs Vieh im Winter.

Die Nüſſe/ wann ſie recht reiff und friſch/ in Mooß einmachen/ und an einem kühlen und trocknen Orte verwahren.

11.) In der Küche ſoll man

Der Zeit ſich nicht mit unnöthigen köcheln aufhalten/ weil es ſonſt allenthalben alle Hände voll zu thun giebet.

12.) In der Artzney ſoll man

Oder mag man/ wo es ſonſt der Complexion anſtändig/ gelinde Purgantia, auch wohl/ doch nicht zu viel gewürtzte Speiſen/ auch altes und ſtarckes Geträncke gebrauchen/ dem neuen Moſt und friſchen Obſt aber nicht allzuſtarck zuſetzen.

Allerley Wurtzel/ als Zaun-Rüben/ Eybig/ Calmus/ Alant/ und andere dergleichen graben und einſchaffen.

Oculiren/ ſiehe Bäume oculiren.

Odermennig/ Leber-Klette/ iſt ein wildes Heil-Kraut/ daß an Wegen/ Aeckern/ Zäunen und Hecken wächſt/ länglichte/ rauhe eingekerbte Blätter/ und bleich-gelbe wohlrichende

Blu-

Blumen hat. Es wärmet/ trocknet/ reiniget/ eröffnet/ und widerſtehet aller Fäulung/ wird in Wund-Träncken und Fuß-Bädern gebrauchet. Das grüne Kraut zerſtoſſen aufgelegt/ heilet Schlangenſtiche und faule Schäden. Der Saame/ oder das Kraut gepülvert/ davon ein halb Quintlein mit rothen Wein auf die Nacht eingenommen/ dienet denen/ ſo das Waſſer im Schlaf nicht halten können. In den Apothecken bereitet man davon ein **Waſſer/ Syrup Lattwerge/ Extract** und **Saltz/** welche wider die Verſtopffung der Leber und Miltz/ Gelb- und Waſſerſucht/ Blut-Flüſſe/ Harnwinde und den Stein dienen.

Oel iſt eigentlich und in genauer Bedeutung das/ zum Unterſcheid der andern/ alſo genante Baum-Oel/ oder der fette Safft von reiffen Oliven: Insgemein ein jeder fetter Safft/dünner als ein Balſam/ſo aus Früchten und Gewächſen/ oder andern Cörpern gezogen worden. Die Bereitung des Oels geſchiehet durch Preſſen/Kochen oder Diſtilliren/ und durch Aufgieſſen. Die erſte Art iſt die gemeinſte/und wird gebraucht/aus Oliven/ Hanff-Lein Rüb-Saamen/ Mohn/ Mandel/ Nüſſen/ Muſcaten/ u. ſ. w. das Oel zu gewinnen. Die zweyte und dritte werden nur in den Apothecken gebraucht/ derer viel und mancherley ſind/ und in der Artzney angewendet werden. Des Oels Eigenſchafft iſt/ daß es ob dem Waſſer ſchwimmet nicht von wegen ſeiner Leichte/ indem es um ein eilfftes Theil ſchwerer iſt/ als das Waſſer; ſondern von wegen ſeiner Dichte/ und Zuſammenhaltung/ die

die dem Waſſer widerſtehet/ und ſich nicht will zertheilen laſſen.

Oel-Baum/ iſt entweder ein wilder/ mit ſteiffen oder mit weichen Blättern; oder auch der rechte zahme und nutzbare Oelbaum/ wächſt in warmen Ländern; bey uns will er zur Blüthe und Frucht nicht gedeyen/ behält aber ſein Laub/ und kan durch Zweiglein fortgepflantzet werden. Er hat ſchmale/ lange/ oben grüne/ unten weißliche Blätter/ weiſſe Blümlein/ und ſtehet gerne auf Bergen in einem fetten/ lettigen Erdreich. Seine Frucht iſt länglich rund/ unterſchiedlicher Gröſſe/ im Anfang grün/ und wenn ſie zeitig/ ſchwartzbraun/ fleiſchig/ und inwendig mit einem ſehr harten Stein. Wenn ſie etwas über halb reif/ wird ſie abgenommen/ erſt im friſchen Waſſer/ hernach in einer Lauge von Potaſche/ gewiſſe Zeit geweichet; endlich in Fäſſer gethan/ mit Saltz-Waſſer übergoſſen/ mit einer Eſſentz von Näglein/ Zimmet/ Coriander / u. d. g. beſchüttet / und alſo verführet. Dieſes ſind die Oliven/ die bey uns an Speiſen und dem Gebratenen genoſſen werden. Sie ſind unterſchiedlich/ nach den Ländern/ da ſie gewachſen. Die Spaniſchen ſind die gröſſeſten/ aber etwas bitter; die aus Provence mittelmäßig; und die Italiäniſchen die kleineſten/ aber eines lieblichen Geſchmacks. Sie ſtärcken den Magen/ und erwecken den Appetit/ ſo lange ſie friſch und gut ſind; die Rantzigen aber thun demſelben mehr ſchaden als Gutes. Die reiffe Frucht wird auf der Oel-Mühle geſchlagen/ und Oel daraus gepreſſet / welches wir

Baum-Oel nennen. Wenn die Oliven friſch auf die Mühle gebracht werden / geben ſie ein ſchönes / ſüſſes und wohl-riechendes Oel / welches in den Apothecken Jungfer-Oel / bey den Materialiſten aber / Kartzer-Oel heiſſet / und vor das beſte zu achten iſt. Weil aber die friſchen Oliven weniger Oel geben / läſſet man ſie eine Zeitlang liegen / auch wohl röſten / oder gar mit heiſſen Waſſer beſchütten / damit ſie mehr geben. Dieſes iſt das gemeine Baum-Oel / gegen dem erſtern an Geruch und Geſchmack mercklich geringer auch unter ſich nicht von gleicher Güte / indem das aus Italien und Provence beſſer iſt / als das Spaniſche und Liſaboniſche. Der Gebrauch des Baum-Oels / ſo wohl in der Küche und Haußhaltung / als in den Apothecken / iſt ſo gemein und nöthig / daß man deſſen nicht wohl entrathen kan.

Oel⸗Baum / der wilde oder Böhmiſche / iſt ziemlich groß / breit von Aeſten / mit einer glatten / Aſchen-farben Rinde / langen / ſchmalen / weißlichen und mit Wolle bezogenen Blättern / an derer Stielen Silberfarbene / wohlriechende Blumen / und im Herbſt längliche weiſſe Beeren / inwendig mit einem geſtreifften Stein erfolgen / aber zu nichts nütze ſind. Er wird durch die Brut und durch abgebrochene Zweige vermehret; die Frucht aber bringt er allein in warmen Ländern. Der Baum hat einen geraden Stamm / das Holtz / ſo wohl von dem wilden als zahmen / iſt dauerhafft / und weder der Fäule noch dem Wurmſtich unterworffen; und die

Wur-

Wurtzel/ wegen der ſchönen Maſen/ zu zierlicher Tiſcher-Arbeit dienlich. Die Blätter/ ſonderlich von dem wilden Oelbaum/ haben eine kühlende/ trocknende/ und anziehende Krafft/ ſind gut auf die Roſe/ Carfunckel/ und um ſich freſſende Schäden zu legen/ zertheilen/ mit Honig vermiſcht/ Entzündungen und Geſchwulſt/ heilet/ wenn ſie gekauet werden/ inwendige Mund-Geſchwüre.

Oehl-Kuchen/ ſind die Treſtern/ ſo von dem ausgepreßten Oel überbleiben. Die Leinkuchen werden dem Vieh gegeben/ auch die Gänſe damit fett gemacht/ die aber einen widerlichen Geſchmack davon bekommen.

Ofen/ iſt überhaupt ein verſchloſſener Ort/ in welchem Feuer angemacht wird. Nach dem mancherley Gebrauch ſind auch die Oefen unterſchiedlich. Die Stuben-Oefen/ ſo die Zimmer bey der Winter-Kälte erwärmen müſſen/ werden entweder von eiſernen gegoſſenen Platten/ oder von viereckigen inwendig hohlen Stücken Töpffer-Arbeit/ ſo man **Kacheln**/ und die Oefen daher **Kachel-Oefen** nennet/ oder auch von beyden zugleich aufgeſetzet. Insgemein wird von einem guten Ofen erfordert/ daß er/ bis auf das Ofen-Loch gantz frey/ und von der Wand abſtehe/ daß das Ofen-Loch mit einem Thürlein verſehen ſey/ damit/ wenn das Feuer ausgerauchet/ durch deſſen Zumachung/ die Wärme zurück gehalten werde/ daß er wohl verwahret ſey/ damit er keine Riße gewinne/ und Rauch in die Stube laſſe.

Offene Zeit/ wann die Aecker/ Wieſen/ Waſſer oder Holtzungen gehäget werden/ ſolches heiſſet die **geſchloſſene Zeit**: Wenn man aber dieſelben mit dem Vieh betreiben mag/ als wenn das Gras oder Getrayde eingebracht/ oder wenn man hetzen/ beitzen/ und in den Waſſern fiſchen mag/ das heiſſen **offene Zeiten.**

Ohnmacht iſt/ wenn ein Menſch erblaſſt darnieder ſincket/ unbeweglich/ oder als todt lieget/ dabey ſchlechte Zeichen ſeines Lebens von ſich giebet/ faſt weder Athem noch Puls hat/ als ob er todt wäre. Insgemein iſt eine Hemmung der Lebens- und Bewegungs-Kräffte/ durch Zerſtreuung der Lebens-Geiſter/ oder durch Verdrückung derſelben und Stopffung des Umlauffs des Geblüts. Wenn ſie hefftig iſt/ wird ſie Syncope genennet/ und begleitet mit einem kalten Schweiß/ Stillſtand des Pulſes/ Beraubung der Sinnen und der Bewegung. Sie kommen entweder von dem Haupt/ oder von dem Magen/ oder von der Mutter. Die ſchnelleſten Mittel dargegen ſind allerhand ſtarckriechende Dinge/ worunter das Salvolatile das kräfftigſte; ingleichen Schlag- und andere ſtärckende Waſſer oder Balſame für die Naſe gehalten/ auf die Pulß und Schläfe geſtrichen/ und im Nothfall kalt Waſſer in das Geſichte geſpritzet/ oder ein Stück haußbackenes Brods vor die Naſe gehalten.

Ohr/ iſt ein Theil am Haupte/ von dem der Schall aus der Lufft aufgefangen/ durch die zugehörige Gefäß zu dem Gehirne geführet/ und

in demſelben die Empfindung / welche man das Gehör nennet / erwecket wird. Die Theile / woraus es beſtehet / ſind zweyerley. Der äuſſerliche wird von einigen das Ohrläpplein / von andern beſſer die Ohr-Muſchel genennet / und der andere Nahme dem untern weichen herab-hangenden Theile alleine gelaſſen. Er beſtehet mehrentheils aus einem Knorpel / der mit etwas Fleiſch und Haut bekleidet. In der Mitten iſt die Höle / oder Schnecke / oder das Ohrloch. Die inwendigen Theile ſind der Gehörs-Gang / welcher von der Schnecke krumm hinein gehet / und am Ende mit dem Trommel-Häutlein bedecket wird / worauf die inwendige Schnecke oder Höle der Trommel folget; ferner die Gehör-Nerven / welche ſich in viel ſubtile Faden oder Zaſern zertheilen / und in die Häutlein der übrigen Theile ausbreiten. Das Amt des auswendigen Ohrs iſt / die durch den Schall bewegte Lufft auf- und zuſammen zu faſſen / und in das Ohr zu ſchicken. **Das Sauſen** in den Ohren entſtehet von einem Fluß / der ſich an die inwendigen Theile des Ohrs leget / es wird aber durch einen ſtärckern Schall von auſſen vertrieben. Das **Ohren-Klingen** hat eine gleiche Urſach / und beyde werden als weitläuffige Vorbotten eines Schlag-Fluſſes geachtet. Von dem Ohrenklingen wird ſonderlich gehalten / daß es eine Nachrede bedeute / die / wen das rechte Ohr klinget / gut / wenn es aber das lincke trifft / böſe und nachtheilig ſeyn ſoll; welches aber von den Al-

ten für einen ungegründeten Aberglauben gehalten worden.

Ohren-Schmaltz/ iſt die gelbe Unreinigkeit/ ſo ſich in der Schnecke des Ohrs ſammlet/ und das Ohr reiniget/ wenn es mit Vorſichtigkeit weggenommen wird. Zu dem Ende gewiſſe ſubtile Werckzeuge/ von Horn/ Bein oder Silber gebraucht werden/ die man Ohr-Löffel nennet/ womit aber behutſam muß umgegangen werden. Das Ohren-Schmaltz in einem Trunck eingenommen/ ſoll ein gewiſſes Mittel in der Colica/ und aufgeſchmieret/ wider die Scorpionen-Biſſe gut ſeyn.

Ohren-Taubheit/ dieſes Ubel kommt mehrentheils daher/ weil die ſubtilen Röhrgen verſtopffet oder zerriſſen/ bey den Alten aber vertrocknet/ und die Werckzeuge alſo geſchwächet und unbequem gemacht ſeyn/ von dem Gethön gerühret zu werden. Vor allen Dingen muß der Unrath/ der offt ſehr darinnen verhärtet iſt/ heraus genommen werden; übrigens aber kan nicht ſchaden/ den Leib zu purgieren/ Hirſchhorn-Spiritum zu nehmen/ und die warmen Kräuter-Tränck zu genieſſen.

Ohr-Wurm/ iſt ein langer platter Wurm/ mit vielen Füſſen/ kupfferfarb/ der unter den Rinden der ſchadhafften Bäume ſich enthält/ und dieſelben vollends verderbet. Man kan ihn am beſten vertilgen/ wenn man ein Stück friſchen ausgehöleten Holunders/ davon die Röhre an einem Ende verſtopfft/ an den Baum hängt/ ſo kriechen über Nacht ihrer ſo viel hinein/ als Raum

darinnen iſt/ und kan man ſie alſo mit einander in ein Gefäß mit Waſſer werffen und erſäuffen: Oder man ſteckt auf die Spitzen der Garten-Pfähle/ Klauen von Ochſen/ Schweinen oder Hammeln/ darein ſie auch kriechen. Er kreucht dem Menſchen gern in die Ohren/ davon die Obſervationes hin und wider bezeugen/ daß man dergleichen unterſchiedliche mahl darinnen gefunden; und wenn ſolches geſchehen/ muß er entweder durch Baum-Oel getödtet/ oder durch Auflegung eines faulen Apffels/ oder einer warmen Brod-Krumme heraus gelocket werden.

Oleander/ ein Baum/ der bey uns Arms-dick und über Manns hoch/ in Candia aber ſo ſtarck wird/ daß er Balcken geben kan. Er hat Blätter wie der Mandel-Baum/ nur etwas ſtärcker/ die er über Winter behält; nach dem Unterſcheid der Blüth ſcheidet er ſich in den rothen und weiſſen/ Die Blumen erſcheinen im May und Brachmonat/ auf dieſelben folgt die Frucht/ in Geſtalt einer Schote/ welche/ wenn ſie reiff iſt/ berſtet/ und eine Wolle ausſchüttet. Der Baum will im Sommer fleißig begoſſen werden. Die Vermehrung geſchiehet durch die Brut oder abgebrochne Zweiglein. Die Blätter aufgelegt ſollen die harten Geſchwulſten zertheilen/ ſonſten iſt der Baum ein tödtlich Gifft für Menſchen und Vieh.

Olſenich/ iſt eine Wurtzel/ die inwendig im Brechen graulich/ in der Mitten mit einem runden Löchlein oder Sternlein gezeichnet. In Peſt-Zeiten nimmt man ein wenig davon in den Mund/

für die böſe Lufft. Sie wächſt an ſumpffigen Orten/ iſt ſcharff/ treibet den Harn und Stein/ und dienet für Verſtopffung der Lungen/ und iſt auch gut für das Keichen.

Opium/ iſt der Safft aus den weiſſen groſſen Mohn-Köpffen in hitzigen Ländern/ die geritzet werden/ und alsdenn einen Milch-weiſſen Safft auslaſſen/ der aber/ wenn er geronnen/ gelb oder braun wird. Dieſe geronnene Tropffen werden geſammlet/ in Kuchen zuſammen gedruckt/ in ein Blat gewickelt/ und alſo verkaufft. In dem Oſtlichen Theil von klein Aſien wird deſſen eine groſſe Menge geſammlet/ und häuffig nach Perſien und Indien verhandelt/ weil dieſe Völcker/ ſowohl als die Türcken/ ſich an deſſen Gebrauch ſo ſtarck gewöhnet/ daß ſie viel davon verthun. Sie halten dafür/ daß es die Lebens-Geiſter ſtärcke/ und freudigen Muth mache/ daher es ſonderlich die Soldaten einnehmen/ wenn ſie in ein Treffen gehen. Wenn deſſen zu viel genommen wird/ macht es einen Menſchen gantz raſend/ daß er alles will umbringen. Es hat eine wärmende und ſchlaffendmachende Krafft/ welche letztere bey uns viele zu ihren Schaden probiret/ und nicht wieder erwacht ſind. Viele Medici verwerffen es daher gantz; andere hingegen wiſſen deſſen Tugenden in den gefährlichſten Kranckheiten nicht genug zu erheben. Es wird nicht roh/ ſondern wohl gereiniget/ und auf verſchiedene Weiſe zubereitet/ gebraucht. Das beſte ſoll trocken/ dichte/ nicht in groſſen Klumpen/ glänzend/ nicht ſandigt/

und

und von ſtarcken Geruch ſeyn. An Farben iſt es unterſchieden/und man findet hochgelbes/ bleiches/ braunes und ſchwärtzliches/ welchen Unterſcheid viele dieſer Urſache zuſchreiben/ daß eines ſpäter/ als das andere abgenommen/ oder eines älter ſey/ als das andere.

Orangerie, heiſſet der von allerhand ausländiſchen Bäumen und Gewächſen bey einem Garten verhandene Vorrath / welcher demſelben eine beſondere Zierde und Anſehen giebet/ und dahero auf deſſen Anbau viel Fleiß gewendet wird/ Die Erde zu ſolchen Gewächſen ſoll nicht zu ſtarck/ zu leicht/ zu fett/ noch zu mager/ jedoch nach Unterſcheid der Gewächſe/ unterſchiedlich gemiſchet/ und zu ihrem gehörigen Maß gebracht ſeyn. Die Fortpflantzung iſt mannigfaltig/ als a) durch **Stecken der Kerne** kan man Citronen Pommerantzen / Pflaumen / und dergleichen haben. Die Kerne werden im April und zunehmenden Licht / in einem mit fetter geſiebter luckerer Erde zubereiteten Kaſten/ einen Zoll tief/ und vier Zoll weit von einander geſteckt/ und wenn ſie aufgegangen/ fleißig an die Sonne geſetzet/ bey trocknem Wetter täglich begoſſen/ und von den kalten Nord-und Oſt-Winden wohl beſchirmet gehalten. Nach drey Jahren mögen ſie verſetzet werden/ da ſie denn fleißig begoſſen/ gereiniget und gezogen ſeyn wollen/damit ſie gerade und glatte Stämme bekommen/ die/ wenn ſie Dicke eines kleinen Fingers erlanget/ geäugelt werden mögen. b) durch Anſatz/ wenn ein Zweig an einem Baum von guter Art in einen Spalt-

Topff geſchlagen wird / mit guter Erde gefüllet / und alſo gewartet/ daß er darinnen eigene Wurtzeln ſchlagen/ und das folgende Jahr abgeſchnitten werden könne. c) durch Abſäugen/ wodurch / wie auch das Oculiren / wilde Stämme verbeſſert werden. d) durch abgeſchnittene Zweige/ wenn im May/ von einem guten Baum/ ein glatter Zweig eines Fuſſes lang abgeſchnitten/ die Rinde unten auf zwey Zoll abgeſchabt/ vier Zoll tieff/ und biß zwey Fuß weit / in gutes Erdreich geſteckt / und durch fleißige Wartung dahin gebracht wird / daß er Wurtzeln bekommet. Die Erde in den Gefäſſen ſoll lucker gehalten / und demnach ſo bald im Frühling bey der Entdeckung um den Stamm umgegraben / auch damit den Sommer durch monatlich fortgefahren werden / damit von dem Erdreich die Wäſſerung beſſer durchgelaſſen / und die Wurtzel nicht beſchweret werde. Das Beyſetzen der Gewächſe geſchiehet im Herbſt/ ſo bald man ſich der Nacht-Fröſte zu beſorgen hat.

Orangerie, **Gewächs-Hauß**/iſt ein Gebäude in einem Garten/ darinnen die ausländiſchen Gewächſe / ſo die Kälte nicht vertragen können / auf den Winter eingeſtellet; und für dem Froſt durch mäßige Wärme bewahret werden. Ein ſolch Gebäu wird lang und nicht gar breit angeleget / mit der einen Seite gegen Mittag gerichtet / und mit hohen weiten Fenſtern verſehen/ die im angehenden Frühling geöffnet werden mögen / die friſche Lufft und warme Sonne hinein zulaſſen: Im rauhen Winter aber mit bretternen

nen Laden und Schirmen dergeſtalt zu verſetzen/ damit nur das nöthige Licht dadurch falle/ Wind und Kälte aber aufs beſte ausgeſchloſſen bleiben. Die Oefen werden an der hintern Seite gegen Norden/ welche keine Oeffnung haben ſoll/ angebracht/ und der Rauch durch Röhren von eiſernen Blech ſo herum geführet/ daß er alle Wärme zurück laſſen muß/ und dieſelbe zugleich durch ſolch Mittel in dem Hauſe beſſer ausgebreitet wird.

Orchis/ Nag-Wurtzel/ deren ſind mancherley/ und haben beſondere Arten der Blumen/ als Männlein und Weiblein/ Bienlein/ Mücken/ Fröſche/ Narrenkappen/ Fliegen. Man hat auch gelbe/ die werden unſer lieben Frauen Schuhe geheiſſen/ von welcher Sorten man etliche unter den Sand-Hügeln findet/ die beſten Arten kommen aus Portugall/ wie wohl auch etliche derſelben Arten bey uns in Deutſchland wachſen. Sie müſſen an ſchattigte Oerter gepflantzet werden.

Orobus/ ein zaſerich Sommer-Gewächs/ von dreyerley Gattung: Der gemeine oder ſchwartze Garten-Orobus; der mit dreyeckigen Saamen; und der wilde Orobus mit Wicken-Blättern. Sie werden zur Zier in den Gärten gezielet.

Oſterlucey/ Biberwurtzel/ iſt ein Kraut/ deſſen verſchiedene Gattungen gezehlet werden/ als die lange/ die ſteigende/ ſo aus Spanien und Franckreich kommen/ dieſe beyde Arten werden bey uns in Gärten fortgepflantzet/ und ſind Winter-

ter Gewächſe/ haben theils ſchwarzbraune/ theils Purpur-rothe Blumen. In den Apothecken wird allein die wahre lange und runde gebraucht/ die letzte aber vor die kräfftigſte gehalten. Sie reinigen und trocknen das Gehirn von kalten Flüſſen / widerſtehen der Fäulung / und werden um deswillen in den Theriac genommen. Gepülvert in Wunden und Geſchwüre geſtreuet/ ziehen ſie Eyter/ Pfeil und Splitter aus. Die friſchen Blätter nehmen alle Flecken der Haut/ Zitter-Mähler/ Krätze/ und dergleichen weg. Das Waſſer aus der langen Oſterluzey gezogen/ dienet wider den Krampff und Podagra / vertreibet das Bauchgrimmen / die angehende Gelbe- und Waſſer-Sucht / Seitenſtechen und Haupt-Flüſſe. Der Extract aus der runden Wurtzel/ oder daraus bereitete Pillen / dienet wider das Keichen und Engbrüſtigkeit.

Otter / ſiehe **Natter.**

Otterdunen / ſiehe **Eiderdun.**

Oxhooft, iſt ein Wein-Gefäß / welches 64. Hamburger Stübgen hält / oder 3. Eymer und 12. Leipziger Maas. Holländiſch Gebinde hält ohngefehr anderthalben Eymer.

P.

Pacht/ iſt in einer gemeinen Bedeutung eine jede Vermiethung / da eine Nutzung gegen eine gewiſſe Abſtattung ausgethan wird: In eigentlichem Verſtand die Vermithung eines nutzbaren Bauſeldes / oder eines gantzen Gutes mit aller Nutzung / gegen Erſtattung eines ge-

gewiſſen Theils der Früchte / oder einer verglichenen Geld-Summa. Sie wird unterſchieden in **Erb-Pacht** und **Zeit-Pacht**. Jene iſt unveränderlich / und kan weder einem andern übertragen / noch erhöhet werden; Dieſe wird gemeiniglich auf gewiſſe Jahre geſchloſſen / und nach derer Verlauff vor erloſchen gehalten / wo ſie nicht mit beyder Theile ausdrücklichem Willen erneuert worden. Die Gefahr von Mißwachs und andern ſchädlichen Zufällen gehet dem Pachter zur Laſt / und wird deshalber gemeiniglich in dem Pacht-Contract ein gewiſſes verglichen. Wann aber ſchon der Pachter alle Caſus fortuitos übernommen / ſo iſt er doch für Caſus inſolitos, ungewöhnliche / und nicht vorher geſehene Fälle / nicht gehalten / daher der Schade von einem ſchweren Durchzug / Einquartierung / feindlichen Einfall / Peſt / und dergleichen / auf den Verpachter fällt. Wann der Pachter mit dem Pacht-Geld nicht inne hält / und der Verpachter deshalber nicht gnugſame Verſicherung hat / mag er ihn aus der Pacht ſetzen. Vor Endigung der Pacht pflegt ein Theil dem andern die Aufkündigung zu thun; ſo aber dieſes nicht geſchehe / und der Pachter in dem Gute über die Zeit verbleibe / iſt er von Rechts wegen dieſelbe auf ein Jahr fortzuſetzen ſchuldig. Wo ein Erlaſt ſtatt hat / derſelbe wird alſo gemäßiget / daß / wann ein gäntzlicher Mißwachs eingefallen / und nichts eingenommen wäre / der Pachter auch nichts ſchuldig iſt: Wo aber nur ein Theil der Früchte und Nutzungen ausgeblieben / der Schade

nach

nach Ermäßigung verſtändiger Leute geſchätzet/ und bey beſtimmung des Erlaſſes die andern Umſtände des gegenwärtigen Korn-Preißes/ der leidlichen Pacht/ und auch der vorher gegangenen guten Jahren mit erwogen werden. Um der wohlfeilen Zeit willen mag kein Erlaß gefordert werden. Wenn bey noch währenden Pacht das Gut verkauffet wird/ und der Pachter ihm nicht den Vorkeuff bedungen/ muß er zwar weichen/ aber er hat ſich ſeines Schadens und Verluſts an dem Verpachter zu erholen. So mag auch ein Pachter ohne des Verpachters Willen nicht vor der Zeit aus der Pacht ſcheiden oder ziehen.

Palm-Baum/ iſt ein berühmter Baum/ der auſſer Europa in allen übrigen Welt-Theilen häufig zu finden/ und davon die Einwohner groſſen Nutzen haben. Es giebet deſſen mancherley Gattungen. Der **dorniche** oder **wilde** iſt umher mit Fingers-langen ſcharffen Spitzen beſetzt/ deren Stich ſehr gefährlich iſt; er träget eine Frucht/ die wie ein groſſer Büſchel ausſiehet/ und beſtehet aus vielen runden/harten/grauen Nüſſen/ die einen Kern beſchlieſſen/ der gut zu eſſen iſt. Wenn dieſe Kerne geſtampfft und geſotten werden/ geben ſie ein Oel/ deſſen ſich die Wilden an ſtatt des Baum-Oels bedienen. Man ziehet auch durch ſtarckes Ritzen einen Wein daraus/ ohne Schaden des Baums/ der ſehr ſüß/ aber ungeſund iſt/ und bald ſauer wird. Es wird auch ein Brandewein davon abgezogen. Der zahme **Palm-Baum** übertrifft alle andere Bäume mit ſeiner anſehnlichen Höhe/ hat darne-

neben eine ſchöne Crone von langen geweiſſten Aeſten/ mit unzehlbaren langen und ſchmalen Blättern beſetzet. Sein Stamm iſt gerad und glatt/ und die Wurtzeln/ die zwar dünn/ aber häuffig und wunderſam unter einander geflochten ſind/ ſteigen biß drey Fuß aus der Erde mit dem Stamm empor. Auf der Spitze ſetzt ſich ein Gewächs/ in Geſtalt eines Kraut-Haupts/ auswendig von vielen zarten Schnee-weiſſen Blättern/ inwendig aber mit einem ſüſſen Marck/ welches roh wie Haſel-Nüſſe ſchmeckt/ gekocht aber ſamt den Blättern eine niedliche Speiſe abgiebt. Dieſes Haupt breitet ſich mit der Zeit aus wie ein Feder-Buſch/ und bringt eine Menge Gold-gelber Blümlein/ aus welchen endlich eine Frucht kömmt/ in der Gröſſe eines Eyes/ die in einer harten grauen Schaale ein Gold-gelbes Fleiſch enthält. Das Holtz dieſes Baums dienet zu allerhand ſchöner Drechsler- und Tiſchler-Arbeit/ und wird viel mit zu uns heraus gebracht.

Panax-Kraut/ diß Gewächs iſt dem Bären-Klau ſehr ähnlich/ doch in allem gröſſer. Aus deſſen verwundeter Wurtzel oder Stengel treufft ein gummichter Safft/ ſo Panax-Safft oder Gummi genennet wird. Man findet auch Panax-Aſclepium/ ſo an Blättern und Blüthen dem Gärten-Kraut ſehr gleich/ jedoch in allen viel kleiner iſt. Stengel und Wurtzel aber vergleichen ſich mehr der Dille. Es wird in den Gärten der Kräuter-Liebhaber gefunden/ und ebenfalls ein Gummi davon geſammlet.

Panſe/

Panſe/ heiſſet in einer Scheune der Raum/ ſo auf beyden Seiten der Scheun-Tenne ſich befindet/ und von den unterſten Erdboden an gerechnet/ bis oben unter den Forſt in einem Stücke fortgehet/ darein das vom Felde eingeführte Geträide in ſeinen Garben oder Bunden aufgeſchobert/ oder zuſammen geſchlicht wird. Dieſe Arbeit wird das

Panſen genennet/ und iſt dabey folgendes zu beobachten: Ein jedes Geträide ſoll ſeine beſondere Stelle im Panſen bekommen/ vornemlich aber muß das/ wovon der Saamen genommen werden ſoll/ alleine/ und ſo gepanſet werden/ daß man Dreſchens halber vor allen dazu kommen kan. Ehe das Geträide in die Scheure geführet wird/ ſollen die Panſen zuförderſt wohl an allen Orten gereiniget/ und in ſelbigen ſodenn von dem reineſten Stroh die Boden-Schicht auf das beſte bereitet werden. Wenn das Geträide naß einkömmt/ ſoll man in dem Panſen nicht alles genau an die Wand legen/ auf das die Näſſe/ und der Dampff über ſich verrauchen mögen; am beſten thut man/ wenn man über dieſes auch noch ein altes Bier-Faß/ woraus beyde Böden geſchlagen ſind/ mitten in die Panſe ſezet/ und um daſſelbige herum panſet/ im Fort-Panſen aber das Faß immer nach und nach höher/ bis mit zu oberſt hinaus ziehet/ da man es denn ſtecken läſſet/ damit alle Feuchtigkeit und Broden dadurch hinaus ſteigen/ und das Geträide nicht ſtocken oder auswachſen möge.

Pantera ein beſonderes Garn/ womit den

Vögeln geſtellet/ und dieſelben damit groß und klein in Menge gefangen werden. Es wird in Italien viel gebraucht/ daher es nach Tyrol und benachbarte Länder gebracht worden. Hochberg beſchreibet es ſehr weitläufftig.

Pantoffel-Holtz/ Korck/ iſt die ſehr dicke und ſchwammige Rinde von einem Baum/ der in Italien/ Spanien Franckreich wächſt. Er iſt ſo ſtarck/ wie ein Eichenbaum/ trägt auch kleine Eicheln/ und eine überaus dicke und abgeſchälte Rinde; wird häuffig zu uns gebracht. Die Schuhmacher brauchen ſie zum Unterlegen/ und vor die Bier- und Wein-Schencken/ wie auch Apothecker und Materialiſten/ werden die Stöppel auf die Bouteillen Flaſchen und Gläſer geſchnitten/ und Schock-weiſe verkaufft.

Papagey/ Sittich/ iſt ein ausländiſcher Vogel/ ſo mehrentheils aus America zu uns gebracht/ aber auch in Africa und Indien gefunden wird. Es giebet derſelben mancherley Arten/ von unterſchiedener Gröſſe/ und vielerley ſchönen Farben. Dieſes iſt an ihnen ſonderlich/ daß ſie eine breite/ dicke Zunge haben/ und nicht den untern/ ſondern den obern Theil des Schnabels bewegen. Je kleiner ſie ſind/ je längere Schwäntze ſie haben. Die meiſten lernen nicht nur allerley Stimmen der Menſchen und Thiere/ als Lachen/ Weinen/ Bellen/ Krähen/ und dergleichen/ nachmachen/ ſondern auch gantze Worte hinter einander ausſprechen. Je mehr nun von dergleichen Dingen ein ſolcher Vogel kan/ je theurer wird er bezahlet. Die weiſſen Papa-

geyen / und die grauen mit rothen Schwänzen sind gelerniger / als die andern. Eine besondere Art / die man Sittich nennet / iſt Graß-grün / mit einem langen Schwanz / rothen Schnabel und Füſſen. Sie reden nicht / ſondern lachen nur / und pfeiffen.

Pappier / iſt ein feines Blat / auf eine wunderbare Weiſe zubereitet / darauf man ſchreiben kan. Der Zeug / woraus dieſe höchſt-nöthige und allgemeine Waare gemacht wird / ſind alte Lumpen / von Leinen und Wollenen Zeugen / die in Städten und auf dem Lande / durch den Hader-Lumpen-Krämer / aufgeſucht werden. Der Ort / wo es bereitet wird / heiſt eine Pappier-Mühle / und der Meiſter / ſo es bereitet / ein Pappier-Macher. Es koſtet ſehr viele und ſonderbare Mühe / ehe es zu ſeiner Vollkommenheit gebracht wird. Das Pappier iſt mancherley. Nach ſeiner Gröſſe theilet es ſich in unterſchiedene Sorten / als Regal- Median- Poſt- Canzley- Concept- und Schreibe-Pappier. Drucker-Pappier iſt ein ungeleimtes Pappier / welches nur von den Buchdruckern / Bücher darauf zu drucken / gebrauchet wird. Leſch-Pappier iſt das geringſte / und dienet in Apothecken und Kram-Läden zu Dieten und zum Einwickeln. Endlich giebet es auch allerhand roth / grün / blau und ander Pappier / mit güldnen und ſilbernen Figuren bedruckt / wie auch das ſo genannte bunte Türckiſche Pappier / deſſen viel bey Augſpurg gemacht wird. Sonſten hat ein Buch Schreibe-Pappier 24. Drucker-Pappier aber 25. Bogen. Die Bücher

cher werden in Rieſe gemacht / deren ein Rieß 20. Buch hält / und die Rieſe in Ballen / deren einer zehen Rieß ausmachet. In der Artzney dienet das Pappier-Oel für Zahn-Schmertzen und andere Flüſſe. Man zündet rein Pappier auf einem Zinnern Teller an/von dem Rauch ſetzet ſich eine braune Feuchtigkeit / gleich einem Oel; dieſes wird in ein wenig Baumwolle gefaſſet / und auf den ſchmertzenden Zahn gelegt. Das blaue Pappier / worinnen Zucker eingewickelt geweſen, mit Kreide beſchmieret / und auf die Roſe gelegt / zertheilet die Geſchwulſt.

Papier-Blumen / Flock-Blumen / iſt ein zaſerig Sommer-Gewächs / ſo in den Gärten zur Zierde dienet. Es hat lange Blätter / den Cichorien nicht ungleich / rauhe Stengel / und auf denſelben eine Blume / die aus einem dunckelgrünen Kelche hervor bricht. Wenn dieſelbe reiffet / wird ſie steiff / und kan / ohne einiges Zuthun / viel Jahre dauren. Die verſchiedenen Gattungen derſelben ſind die Purpur-farbene Flock-Blume mit Oel-Blättern; die weiſſe; die gefüllte Pappier-Blume iſt ſehr ſchön / Purpurfarben oder weiß; die gelbe / und die mit gekerbten Blättern.

Papillon / ein Sommer-Vogel / Schmetterling / iſt ein bekandtes Ungeziefer / deren es gar vielerley Gattungen / von gar vielerley und mannigfaltigen Farben giebet / durch welche das Raupen-Geſchlecht fortgepflantzet / und darein dieſelben wieder verwandelt werden.

Pappel / iſt zweyerley / 1.) die wilde / auch

Käſe=Gänſe=oder Haſen=Pappeln genannt/ welche allenthalben bey uns um die Zäune wächſt/ breite gekerbte Blätter/ licht-purpur oder leib-farbene Blumen/ und eine weiſſe lange Wurzel hat. Es iſt ein erweichendes/ feuchtendes/ zei-tigendes Kraut/ innerlich und äuſſerlich wohl zu gebrauchen. Die Blätter unter den Kohl ge-nommen/ öffnen den Leib. Aeuſſerlich dienen ſie zu erweichenden und linderen Umſchlägen/ Cliſtieren und Bädern. Die Wurzel in rothen Wein gekocht/ dienet vortrefflich/ die Zähne/ an ſtatt eines Bürſtleins/ damit zu reiben/ und rein zu halten. In den Apothecken hat man davon das Waſſer/ und aus dem Blumen eine Latt-werge. Jenes iſt gut für Seitenſtechen/ Lun-genſucht/ Geſchwür der Nieren und Blaſen/ und für den Gries. Dieſe wird wider die Heiſerkeit/ Lun-genſucht und Huſten mit Nutzen gebrauchet. 2.) Die Garten=Pappeln/ welche dreyerley: ein-fache Roſen-Pappeln/ oder Herbſt-Roſen; gefüllte Pappeln/ auch Stock-Roſen genannt; und Baum=Pappeln. Etliche haben krauſe/ etliche mancherley Blätter/ ſchieſſen mit einem einfachen/ dicken und rauhen Stengel hoch auf/ haben groſſe breite Blätter Blumen den Roſen ähnlich/ von mancherley Farben/ vornemlich hoch-roth/ Purpur-farben/ braun/ leibfarb und weiß. In der Arzney dienen die Blumen vornemlich zu den Wunden-Träncken/ für Geſchwulſt und Entzündungen im Halſe/ Mundfäule und inner-liche Verſehrungen. Das ganze Kraut in Milch geſotten/ und davon getruncken/ iſt eine bewährte

Artzney für die Schwindſucht. Das aus den Blumen diſtillirte Waſſer iſt ein gutes Gurgul-Waſſer / und der davon bereitete Syrup ſtillet allerhand Bauch-Flüſſe / rothe Ruhr und Blut-ſpeyen.

Pappel-Baum / wächſt bey uns an feuchten Orten / um die Flüſſe / Teiche und Gräben. Es giebet deſſen zweyerley Gattungen / 1.) den weiſſen / der eine weißlich-grüne Rinde / weiſſe und wollige Blätter / und ein weiſſes / weiches Holtz hat / das abſonderlich den Bild-Schnitzern dienet. An den Zweigen wachſen längliche / Purpur-farbne / und wollige Zäpflein / die im Frühling einen lieblichen Geruch geben. 2. Den ſchwartzen Pappel-Baum / welcher ein hartes und gelbliches Holtz hat. Die Blätter ſind auf einer Seite grau / auf der andern Ruß-farb; und ſo bald die Sonn vom Wende-Kreiß abgehet / drehen ſie ſich um. Die Knoſpen / wenn er ausſchlägt / ſind gelb / fett und öhlich; werden geſammlet / und daraus das Oleum Populeum bereitet. Das Holtz dienet zu Tiſcher- und Bildhauer-Arbeit / weil es nicht ſchwindet.

Pappel-Roſen / wachſen in Gärten / haben ſehr hohe Stengel / gar breite und geferbte Blätter / die Blumen ſehen wie Roſen / und haben allerhand Farben; davon wird ein Syrup gemacht / der die rothe Ruhr / den Durchlauff / Blut-Auswerffen und den Mutter-Fluß ſtillet.

Parade-Bethe / heiſſen diejenigen prächtigen mit einem halben Himmel oder Baldachin bedeckten und auf allerhand Art ausſtaffirten und ge-

zierten Bethen/ ſo man in denen vornehmen Zimmern und Kammern findet/ und welche mehr zum Staat als zum Gebrauch aufgeſtellet und ausgeſchmücket werden.

Paradeiß-Vogel/ alſo genannt/ weil der gemeine Mann dafür gehalten/ ſie kämen aus der Türcken irrdiſchen Paradeiß; da ſie doch nicht aus der Türckey/ ſondern aus Oſt-Indien/ und zwar aus den Moluckiſchen Inſuln kommen. Vor dieſem hat man geglaubet/ daß ſie keine Füſſe hätten; allein es iſt gewiß/ daß ſolche von den Indianern abgeſchnitten worden/ weil ſie ſich ohne Füſſe beſſer zurichten und halten oder deſto beſſer auf die Müzen und Bünde hefften laſſen. Nunmehr/ und da dieſe Inſuln unter die Holländiſche Regierung zu Bantam gekommen/ werden die Füſſe daran gelaſſen. Sie ſind nicht gröſſer/ denn eine Schwalbe/ haben einen ſpitzigen Schnabel/ eines Zolles lang/ hinten ſchwartz/ fornen weißlich; um denſelben biß zu den Augen zarte gelbe Federlein/ gleich einem Sammet/ an der Kehle dergleichen ſchwartze/ vor der Bruſt grün- und braun-ſpielende/ wie die wilden Enteriche um die Bruſt haben. Die Federn auf dem Rücken und Bauch ſind Eiſen-farb/ gleichwie auch die in dem Schwantz/ derer Zehen ziemlich breit und über ſechs Zoll lang ſind/ darneben zu jeder Seiten eine beſondere welche ſchwartzbraun/ rund/ und wie ein Pech-Drat anzuſehen/ bey anderthalb Elle lang/ unten biß vier Zoll weit/ mit zarten Faſern bewachſen/ im übrigen glatt/ und immer dünn ablauffend. Die innern Federn

dern an den Flůgeln ſind biß ſechs Zoll / die aber allgemach zunehmen / und die åuſſerſten biß anderthalb Fuß lang ſind / etliche gelb / etliche dunckelroth; andere Aſchen-farbig / und ſehr artig unter einander gemenget.

Paraſol, iſt ein Schirm-Dach von Wachs-Tuch an einem Stångel / ſo das Frauenzimmer über ſich tråget / um ſich dadurch wider die Sonnen-Hitze und Regen zu bedecken.

Parchent / iſt ein Gewand / ſo von Leinen und Baumwolle gemacht wird. Man hat ihn glatt und rauch. Uberhaupt wird er getheilet in Futter- und Beth-Parchent; jenen braucht man zum Unterfutter; dieſen aber zum Betten. Der Farbe nach iſt er gemeiniglich weiß oder braun. Die Parchent-Macher / haben ein beſonder Handwerck / und machen darneben Bommeſin / Zwillig / und andere mit Wolle oder Seide vermengte Zeuge.

Paris=Kraut / Stern=Kraut / iſt ein Kraut / das in dicken und feuchten Wåldern am liebſten wåchſt. Es hat einen runden / glatten Stengel / an deſſen Spitze vier oder mehr Blåtter anſetzen / in deren Mitten ein Gras-grünes geſtirntes Blůmlein / ſo zuletzt ein ſchwartzes Beerlein bringt / mit einem kleinen weiſſen Saamen erfüllet. Dieſe Beerln ſind ein bewåhrtes Mittel wider allerley Gifft und anſteckende Kranckheiten / auch wider die Raſerey.

Parmeſan=Kåſe / iſt eine Art wohlſchmeckender Kåſe / welche in der Stadt Parma in Italien gemacht werden.

Parterre, heiſſet derjenige Ort in einem Garten/ wo nach allerhand ſchönen Figuren die Blumen-Muſter angeleget ſeyn. Sie werden auf unterſchiedliche Art gemacht/ überhaupt aber in Teutſche/ Frantzöſiſche und Engliſche eingetheilet. Die **Teutſche Parterren** werden mit Buchs-Baum eingefaſſet/ und beſtehen entweder aus unterſchiedlichen mathematiſchen Figuren und Parallel-Gängen/oder die Gärtner bringen den verzogenen Namen des Garten-Herrns hinein/ und was dergleichen mehr. Ob ſie gleich bey einigen/ als Altvätteriſch/ abgekommen/ ſo geben ſie doch/ wenn eine geſchickte Eintheilung der Blumen dabey obſerviret worden/ in den Blumen-Flor eine ſo angenehme Augen-Weide/ als nimmermehr eine andere Art geben mag. Die **Frantzöſiſchen** ſind nichts anders/ als gezogenes Laub-Werck von guter Erde/ da doch nicht viel von Blum-Werck eingeſetzet wird. Die Plätze zwiſchen denen Laub-Zügen werden mit allerhand blumfarbigen Sand beſtreuet; Man macht auch Wappen und verzogene Nahmen in ſolche Parterren. die **Engliſchen** ſind vermengte Schnecken-Züge von Raſen und Laub-Zügen nach Frantzöſiſcher Art. Die **Raſen-Parterren** beſtehen in allerley Figuren/ aus grünen ſtäts unter der Sichel gehaltenen Raſen/ zwiſchen welchen die Gänge ebenfalls mit ſchönem Sand überzogen ſeyn. In die Figuren werden auch wohl hier und da geſchnittene Taxus geſetzet/ und finden am beſten ihren Platz vor der Orangerie/ ſchicken ſich aber nicht gar wohl in Gärten auf dem Lande/ wo

man

man in denen Obſt- und Gras-Gärten ohne dem Raſen genug hat. Man muß die Parterren und Luſt-Beete alſo abtheilen und ordiniren / daß von dem Früh-Jahr biß in den ſpäten Herbſt hinein / jederzeit etliche Sorten der Blumen drauf blühen / und immerdar eine an der andern ihre Stelle komme. Es giebt ihnen auch ein gar feines Anſehen / wenn man ſie in der Mitten höher macht / als auf beyden Seiten. Die ſehr groſſen und hohen Blumen / als die Malvæ, Sonnen-Blumen / und andere dergleichen ſchicken ſich nicht wohl unter die andern / ſondern es ſiehet manierlicher / ob es gleich von den wenigſten in Acht genommen wird / wenn man ſie in ein abgeſondertes rundes oder eckigtes Luſt-Beet einſchlieſt. Andern hingegen gefällt es beſſer / groſſe und kleine Blumen unter einander zu vermiſchen.

Paß-Gänger / heiſſet ein Pferd / das einen beſondern Gang hat / den man einen **Paß** nennet. Dergleichen Pferde ſind für das Frauenzimmer und alte Leute bequem / dienen aber beſſer zu einem Spazier-Ritt / als auf eine weite Reiſe / nicht allein / weil ſie mit ihrem ſchnellen Dreyſchlag die andere neben ihnen gehende Pferde die nur im Trab oder halben Galopp folgen müſſen / abmatten; ſondern auch / weil ſelbige / wenn ſie anfangen müde zu werden / gern einreichen / anſtoſſen und ſtraucheln / ja wohl gar aufs Maul fallen.

Paßions-Blume / iſt ein Gewächs / welches wie der Ephen an Bäumen in die Höhe wächſet / und darum windet; träget eine Blume / welche

ſich bey Anfang der Sonnen öffnet / und mit deren Niedergang wieder ſchlieſſet/bringet auch eine überaus liebliche und erquickende Frucht ; man zehlet deren ſiebenerley Gattungen. Die Braſilianer bauen dieſes Gewächs mit Fleiß / und legen es an ihre Sommer-Lauben und Garten-Häuſer / damit ſie des angenehmen Schattens und Geruchs genieſſen. **Elsholz** berichtet/ daß dieſes Gewächs erſt vor 100. Jahren wäre nach Rom gebracht / und von daraus weiter ausgebreit worden; und weilen auf den Blättern Striemen / ſo einer Geiſſel gleich / und an den Blumen etliche Zaſern / ſo wie Nägel und Hammer anzuſehen/ haben gottſeelige Hertzen/ wie Acoſta redet / die Werckzeuge / ſo bey dem Leiden unſers Heylandes gebraucht worden/und aus den fünff Zünglein die fünff Wunden gemacht / davon ihr der Nahme erwachſen / daß ſie **Paßion-Blume** heiſt. Bey uns haben wir weiſſe und grüne/ mit braun-vermengten Blumen. Weilen ſie bey uns zu keiner Frucht/ weniger zu Saamen gedeyen/ſondern nur Blumen ſetzen/ und zwar von unten auf/ und wenn die erſten abfallen / immer andere treiben ; ſo wird / wenn ſie gantz verblühet / das Kraut biß zur Erden abgeſchnitten / die Wurtzel beygeſetzt / nicht zu feucht gehalten / und wenn ſie ſtarck genug / im Früh-Jahr zerriſſen / und hierdurch neue Stöcke gezeuget.

Paſternack/ Paſtinack / wird in Gärten geſäet und unterhalten. Die Wurtzeln werden häuffig an den Speiſen gebraucht / und geben eine gute Nahrung. In der Artzenry dienet der

Saame

Saame ſonderlich wider die Mutter-Beſchwerung / treibet den Stein / und ſtärckt die männliche Natur. Ein Löffel voll in Cardobenedicten-Waſſer oder Wein weich gekocht / und vor dem Antritt warm getruncken / vertreibt allerley Fieber. Das Waſſer von dem Kraut / wann es zum Saamen angeſetzet / gezogen / treibet den Harn und Stein / ſtillet die Bauch- und Mutter-Wehen / und ſoll auch ſelbſt für die Peſt gut ſeyn.

Paſtete / iſt eine bekandte Speiß aus Fleiſch / Hünern / Capaunen / Welſchen-Hähnen / wie auch allerhand Fiſchen / und dergleichen / mit Morgeln / Spargel / Pinien / u. d. g. in einem Teig / ſo nach der Proportion der Inlage faſt wie eine Schachtel zierlich eingemacht / in einen Back-Ofen geſezt / und darinnen zuſammen dämpffen und kochen läſſet.

Paſteten-Pfanne / iſt ein oval rundes und hohles von Zinn gegoſſenes Behältnis mit einem Deckel / worinnen das Paſteten-Fleiſch auf den Tiſch getragen wird.

Paſteten-Wänngen / iſt ein von Kupffer rund-getriebenes Wänngen / worinnen die Paſteten zubereitet werden.

Paſtinack / ſiehe **Paſternack**.

Patente, ſiehe **Feig-Blat**.

Parin / iſt eine beſondere Art eines Huf-Eiſens / unter welchen eine halbe Kugel geſchmiedet iſt. Man bedienet ſich deſſen / wenn ein Pferd die Hüfften verrencket hat / ſchlaget ſolches auf den guten Fuß / damit es auf demſelben nicht recht

ſtehen kan/ und daher auf den böſen tretten muß/ welches verhindert/ daß die Nerven nicht zu kurtz werden.

Pauſch und Bogen iſt/ wenn etwas nicht nach genauem Maas/ Zahl oder Gewicht/ſondern überhaupt verkaufft und verhandelt wird/ ſolches heiſſet/ durch den Bogen gefahren/ durch Pauſch und Bogen gehandelt/ im Pauſch in corpore verkaufft.

Pech/ iſt das Hartz von Fichten/ Tannen/ und andern hartzigen Bäumen. Wenn die Fichten von 7. oder 8. Fuß hoch von oben niederwerts geriſſen/ und die Rinde ſtreiff-weiſe zwey Finger breit abgezogen wird/ ſo flieſſet ein Hartz daraus/ wovon in der Pech-Hütten/ durch die Hartzer/ das Pech geſotten wird. Ferner wird auch das Pech aus alten hartzigen Bäumen/ wenn ſie abgehauen/ und über einander geleget worden/ durch das Feuer in Pech-Hütten/ getrieben/ wie ſolches ſonderlich im Thüringer Wald zu ſehen iſt/ woſelbſt die Bauren ihre Nahrung häuffig davon ſuchen/ und von wannen eine groſſe Menge Pech gebracht wird. Etliche machen es auch von Theer. Das meiſte gemeine ſchwartze Pech kömmt aus Schweden und Norwegen/ und wird auch Schiff- oder Schuſter-Pech genannt. In den Apothecken aber heiſſet Schiff-Pech dasjenige/ was von alten Schiffen abgekratzt/ und von dem See-Waſſer eine anziehende Krafft bekommen hat/ daß es zum Pflaſtern dienlich iſt. Griechiſch- oder Spaniſch-Pech wird aus dem gemeinen durch Kochen gereiniget; und weil die-

ſe

ſe Weiſe zu erſt in der Stadt Colophon erfunden worden/ wird es daher Colophonium genennet. Burgundiſch Pech iſt weiß/ und wird aus gewiſſen Bäumen in der Grafſchafft Burgund gezogen. Es dienet in der Artzney vornehmlich zu Pflaſtern. Je härter das Pech/ ſo/ daß es im Hauen gleichſam als Glas ſpringet/ und hellbraun iſt/ je beſſer iſt es; je weicher und zäher es hingegen/ je ſchlechter iſt es.

Pech⸗Oel/ wird aus Pech/ ſo mit Wein durch genugſames Kochen gereiniget/ mit gebranntem Alaun und Salbey-Blättern in einer Retorten abgezogen/ und die Deſtillation dreymal wiederholet/ ſo wird es ein herrliches Mittel wider alle Zufälle der Nerven und Gelencke/ auch zu Geſchwüren nützlich zu gebrauchen.

Peisker/ dieſer Fiſch wird alſo genannt/ weil er aus einem ſchlam̃igen Erdreich gegraben wird; er ſiehet aus wie ein kleines Schlänglein/ hat aber einen Barth/ wie die Schmerlen. Der Rücken iſt Aſchenfarb/ mit vielen Puncten und Querſtrichlein durchzogen/ an beyden Seiten erſcheinet ein weiß- und röthlicher Strich/ der Bauch iſt weiß mit gelben Tüpfflein. Er hält ſich nur in ſumpffigen Waſſern auf/ nimmt davon den Geſchmack an/ und wird demnach wenig geachtet/ auch nur von geringem Volck genoſſen. Man läßt ihn mit Saltz zuvor abſchlämmen/ und kocht ihn hernach mit einer ſchwartzen ſauren Brüh.

Pelican/ ſind Vögel mit glatten Füſſen/ faſt ſo groß als eine Ganß/ auch von dergleichen Farb; ſie haben kurtze Beine/ einen langen Hals/ und

faſt zwey Zoll breiten Schnabel / der wohl 16. biß 17. Zoll lang iſt. Das Vörderthéil des Halſes iſt glatt / und hänget eine weiche / glatte und ſchlotterichte Haut daran / wie an einem Indianiſchen Hahn / hat aber eine Farbe / wie die Federn / mit licht- und dunckelgrauen Flecken / ſo artig unter einander geſprenget / daß nichts ſchöners ſeyn kan. Dieſe Vögel ſind ſehr ſchwer / fliegen auch insgemein nicht weit / und heben ſich nit hoch über das Waſſer. Sie halten ſich faſt ſtets auf den Klippen / nicht weit vom Ufer auf / wo ſie ſich überall können umſehen. Er iſt ein ſehr gefreßiger Vogel / der ſeinen Kropff oder Beutel / ſo er unter dem Halſe hat / und ſo groß iſt / daß man beyde geballte Fäuſte darein ſtecken könte / immer voll haben will; wie er denn vier- biß fünff-pfündige Fiſche darinnen behalten kan. Er hält ſich in Rußland um den Fluß Wolga gegen Aſtracan in groſſer Menge auf; und weil er ſein Neſt niedrig und in Geröhrig bauet / ſo haben die Alten gedichtet / daß ihm die Jungen von den Schlangen getödtet würden / und wenn ſolches geſchehen / er ihm ſelbſt die Bruſt aufreiſſe / daß das Blut heraus flieſſe / und die Jungen beſprize / wovon ſie wieder lebendig würden: welches aber falſch / ob es gleich von einigen Kirchen-Lehrern / als ein Sinnbild des am Creutze leydenden Heylandes / angeführet wird.

Pelzen der Bäume / ſiehe **Bäume Pfropffen.**

Peonien / Pfingſt-Roſen / werden in Gärten gezogen / und ſind zweyerley / das Männlein und das

das Weiblein. Die lezte Gattung iſt mancherley/ mit einfachen und vollen Blumen; die erſte aber giebet keinen Saamen. Sie haben knollige Wurtzeln/ und zerſchnittene Blätter. Nach dem Unterſcheid der Blumen werden ſie getheilet in die groſſe und klein rothe mit vollen Blumen; und in die Fleiſch-farbene/ wie auch die mit Ackeley-Blättern. Das Männlein wird allein zur Artzney gebraucht/ hat eine gerade Wurtzel/ und Blätter gleich den Nuß-Blättern. Die Wurtzel iſt herbe/ und ſoll/ damit ſie kräfftig ſey/ im Mertz/ drey Tage vor dem neuen Mond/ vor Aufgang der Sonnen/gegraben werden/wenn ſie wider die fallende Sucht dienen ſoll; wenn ſie aber im May/ bey zunehmenden Licht/ gegraben wird/ hilfft ſie wider die Gicht- und Stein-Schmertzen; gepülvert in Rauten-Waſſer eingenommen/ widerſtehet ſie der Peſt.

Perlen/ werden in gewiſſen Gattungen von See-Muſcheln gefunden/ und unter die Edelgeſteine gerechnet. Sie haben dieſe beſondere Eigenſchafft/ daß/ da alle andere Edelgeſteine von Natur rauch und ungeſtalt ſind/und ihren Glantz durch die Kunſt von Menſchen-Händen im Schleiffen bekommen müſſen/die Perlen ihre vollkommene Schönheit aus dem Schooß der Natur mitbringen. Man findet aber die Perlen nicht nur in den ſo genannten Perlen-Muſcheln/ ſondern faſt in allen Gattungen und Arten der Auſtern/ ſo wohl in der See/ als in den Flüſſen und ſüſſen Waſſern; in Oſt-und Weſt-Indien/ ja auch hin und wieder in Europa/ wiewohl die

Orien-

Orientaliſchen vor allen andern den Vorzug haben. Unter denſelben fallen in Perſiſchen Meer-Buſen die ſchönſten/um Ceilon und Borneo aber die gröſten. Die Schottiſchen werden wenig geachtet. **Falſche oder Waſſer-Perlen** ſind/ die durch Kunſt bereitet/ und zu einer Gleichheit mit den feinen gebracht werden; dergleichen die zu Paris und Venedig gemachte im Handel gnugſam bekandt/ und leicht zu erkennen ſind.

Perlen/ ſind auch eine Art geflügeltes Ungeziefers/lang und rar von Geſtalt/mit Flügeln/welche mit allerhand Farben wie ein Regenbogen ſpielen; ſie haben lange ſchlange Beine/und ihr Kopf ſcheinet lauter Augen zu ſeyn/ ſchön glänzend/ und dicker als der Leib/ daher ihnen auch der Name Perle gegeben worden. Einige nennen ſie **Schille-Boltzen**/ weil ſie ſchnell und gerade fortſchieſſen/ wie ein Bolzen oder Pfeil.

Perlen-Mutter/ iſt die Muſchel/ in welcher die Perlen wachſen. Sie iſt von auſſen grau oder bräunlich/rauch und ungeſtalt/inwendig aber mit einem dicken weiſſen Perlen-Glanz umzogen/ zuweilen auch mit Warzen/ die wie ausgewachſene Perlen ſehen/ beſetzet. Die Zierathen/ welche in gewiſſen Manufacturen/ als Meſſer-Schaalen/ Spiegel-Rahmen/ Doſen/ u. d. g. daraus gemacht werden/ ſind ſo mannigfaltig/ daß man ſie nicht alle erzehlen kan. In der Medicin wird ſie præpariret/ und wie die Krebs-Augen/ rothe Corallen/ u. d. g. Dinge gebraucht; ja ſie hat bey nahe die Kraff/ ſo den Perlen zugeſchrieben wird.

Perſico/ iſt eine Art eines lieblichen Brandteweins

weins/ welcher von Pferſich-oder Pfirſchen-Kernen folgender Geſtalt zubereitet wird: Man ziehet Pferſich-Kerne ab/ ſchneidet ſie klein/ thut ſie in eine gläſerne Flaſche/ gieſſet Rheiniſchen Brandtwein darauf/ läßt es auf dem Ofen oder an der Sonne ſtehen/ bis es wohl ausgezogen/ alsdenn läutert man Zucker mit ſchlechten Korn-Brandtewein ab/ füllet den erſten Brandtewein durch Löſch-Papier/ thut den Zucker hinein/ und läßt ihn vierzehen Tage auf dem Ofen oder an der Sonne ſtehen/ gießt ihn ſodann wieder durch Löſch-Papier/ ſo iſt er gut. Hat man keine Pferſich-Kerne/ ſo muß es auch mit bittern Mandeln angehen.

Pertinentien/ alles was zu einem Gut gehörig/ alle Stücke und weſentliche Theile deſſelben. Pertinentien eines Land-Gutes ſind Aecker/ Wieſen/ Felder/ Wälder/ Holtzungen/ Seen/ Teiche/ Bäche/ Huten/ Trifften/ u. ſ. w. Pertinentien eines Hauſes ſind Ställe/ Boden/ Keller/ Gärten/ Hof-Raum/ u. d. g.

Peſt/ Vieh-Peſt/ Schelm/ Vieh-Seuche/ Vieh-Sterben/ Umfall/ iſt eine allgemeine/ anfällige und leicht anſteckende Seuche oder Kranckheit/ die mit gefährlichen Zufällen/ ja Peſt-Beulen und andern dergleichen begleitet/ woran das Pferde-Rind-Schaaf-und ander Vieh häuffig umfället/ und plötzlich dahin ſtirbet. Sie entſtehet aus mancherley Urſachen. Zuweilen iſt die ſehr groſſe Hitze ſchuld/ daß Kühe und Pferde öffters ſehr ſtarck drüſen: Denn wenn ein Stück Vieh ſehr ſtarck gearbeitet und ſich abgemattet

hat/ auch darbey groſſen Durſt gelitten/ ſo ſchluckt es/ ſo bald es in das Waſſer kömmt/ daſſelbe mit ſo groſſer Vehemenz hinein/ daß dergleichen Zufälle ſich gar leicht ereignen können. Es pflegen auch eine Urſache mit abzugeben/ die trockenen und hitzigen Fütterungen/ bey Ermanglung sattſamer untermiſchter Feuchtigkeiten/ und dabey dergleichen Futter das Vieh alsdann allzu ſtarck und auf ein mal zu ſauffen pflegt. Ferner gehören hieher die verbrannten Trifften oder Weiden/ der Mangel des Futters/ die langen Winter und die grimmige Kälte/ da das Vieh nicht ſattſam ausgefüttert werden kan; die Vergifftungen/ wenn die Abdecker/ oder andere böſe Leute/ die Weiden vergifften; ingleichen/ wenn die Weide im Frühlinge voller Spinnweben/ garſtigen Würmer und gifftigen Geſchmeiſes iſt/ davon das Gras und Futter gleichſam vergifftet wird; und daher pflegt eben das Vieh groſſe hitzige Beulen zu bekommen/ und werden viel Stücke/ wenn man ihnen Frösche darauf bindet/ gerettet. Sie entſpringet auch/ wenn das Kraut von den Raupen ſehr abgefreſſen/ und das Vieh mit ſolchem Kraut gefüttert worden. Wenn gifftige Mehlthaue fallen/ ſo pflegen bisweilen die Schweine zu ſiechen/ und am Halſe groſſe Beule zu bekommen/ jedoch geneſen ſie auch meiſtentheils wieder/ wenn die Beulen entweder von ſich ſelbſt aufgehen/ oder aufgemacht werden. Man hat an einigen Orten erfahren/ daß/ wenn die Aeſer des verreckten Viehes nicht wohl verſcharret worden/ und die Gänſe oder Enten das daherum gewachſene Gras gefreſſen/ ſie hernach

eben

eben ſolche Staupen bekommen und umgefallen. Zu der Vieh-Peſt tragen auch die ſtarcken October-Nebel hier und da etwas bey/ denn wenn ſelbige auſſerordentlich langwierig und ſehr naß ſind/ und zugleich auf Wieſen und Feldern ſehr dicke liegen/ folglich bey einer groſen ſubtilen Lufft-Näſſe/ ſonderlich bey kühlen Morgen den Leibern des Viehes/ das zu der Zeit/ da der Nebel am dickſten fällt/ ausgetrieben wird/ ſehr empfindlich fallen müſſen/ ſo iſt gar glaublich/ daß das alſo eingefreſſene kalt-naſſe Gras unter der übrigen feuchten Leibes-Erkältung keine ſo gute Würckung machen könne/ ob man ſelbige gleich nicht eben auf ein würckliches Nebel-Gifft zu werffen Urſache hat. Vielmahls entſtehet ſie auch/ wenn die Erb-Spinnen in groſſer Menge auf Aeckern und Wieſen liegen/ und das Vieh hernach ſolche einfriſt. Es rühret aber die Vieh-Peſt nicht allezeit von denen bisher gemelten Urſachen her/ ſondern ſie können auch durch Menſchen und Thiere/ ja gar durch die Mobilien/ ſo man bey dem krancken Vieh gebrauchet/ wenn ſie in geſunde Ställe/ oder zu dem andern friſchen Vieh ohngefehr gebracht worden/ fortgepflanzet werden. Bey ſo geſtalten Sachen kan demnach vielmals ein ſorgfältiger Haußwirth/ſo viel an ihm iſt/ſein Vieh vor dergleichen Unglück verwahren/ wenn er in der Zeit aufmerckſam iſt/ und auf jede vorkommende auch offt auſſerordentliche Witterung der Jahrs-Zeit genau Acht hat/ und die Pflegung ſeines Viehes darnach einrichtet/ welches er um ſo viel eher zu thun nöthig findet/ weil ihm die

Erfahrung lehret/ daß bey den würcklich vorhandenen Vieh-Seuchen insgemein die Artzney-Mittel sehr unkräfftig/ ja vielmals vergeblich angewendet werden müſſen/ indem eines Theils 1.) das würckliche Peſt-Gifft ſo unvermerckt/ und auf ſo vielerley offt unvermeidliche Wege in die Cörper einſchleicht; 2.) weil dieſes Gifft in die Cörper ſo geſchwinde/ ſo hefftig und ſo tieff eindringet/ daß ehe die Natur mit ihren motibus, welche langſam und zwar unter allerhand äuſſerlichen Verhinderniſſen/ folglich nicht nach der Erforderung des Giffts eingerichtet/ und fortgetrieben werden können/ den Angriff wider dieſes Gifft vornimmt/ ſelbiges bereits ſeine ſchnelle Würckung im Leibe zu exerciren angefangen; wie denn 3.) die Viſcera, wodurch die ordentlicher Weiſe im Leibe erzeigte Unreinigkeit von dem guten abgeſondert zu werden pflegen/ z. E. die Leber/ die Nieren/ gar ungeſchickt/ und ziemlich unzulänglich ſeyn/ dieſes ſubtile Gifft auf gleiche Weiſe geſchickt zu tractiren/ ehe und bevor daſſelbe ſeine angreiffende Würckung in dieſen Viſceribus auszuüben Zeit und Gelegenheit haben ſolte; zu geſchweigen/ daß 4.) die Natur bey Empfindung dieſer allen motibus medicatricibus äuſſerſt widerſpenſtigen Materi/ noch ehe ſie zum Wercke ſchreitet/ vor Schrecken und Entſetzen/ alle oder doch die meiſte Krafft zu widerſtehen ſincken läſt/ und an ihrer eignen Hülffe verzagt; zu welchen andern Theils noch kommt/ daß 5.) man keine zuverläßigen Medicamente hat/ welche das empfangene Ubel entweder kräfftiglich zu verbeſſern/

ſern/ oder zeitlich in dem Leibe auf einen Hauffen zu leſen/ und behend auf einmal heraus zu werffen vermögend ſeyn ſolten: und 6.) weil man das Vieh nicht zu einem gehörigen Regiment oder Verhalten adſtringiren/ und alſo die Würckung der Artzney nicht füglich ſecundiren kan. Ob man nun wohl in Anſehung dieſer angeführten Gründe ſich bey den Vieh-Seuchen durch den Gebrauch der Artzneyen keine durchgängig gute Würckung zu verſprechen/ ſo hat man doch theils nach dem Unterſchied der Seuchen/ theils auch nach der Conſtitution einer jeden Art Viehes/ wie auch nach Beſchaffenheit der Länder und Witterungen folgende Curen und Artzney-Mittel nicht ſo gar undienlich gefunden.

Denen **Pferden** ſoll man/ ſo bald eine anſteckende Seuche ſich unter ihnen ſpüren läſſet/ klein/ wie Mehl gepülverte Haſel-Wurtzel/ oder klein zerſchnittene Modelgeer (iſt ein Kraut mit blauen Blümlein/ ſo bey denen Botanicis Cruciata oder Gentiana minor heiſſet) denenſelben unter das Futter mengen. Oder man nehme Ehrenpreiß/ Lungen-Kraut/ Gundelreben oder Gundermann/ Epheu/ Eiſenkraut/ wilden und Garten-Salbey/ Wacholder-Beere/ die obern Gipffel der Wacholder-Stauden zu Aſche gebrannt/ Eichen-Laub/ Odermennige/ Heidniſch Wundkraut/ Wollkraut/ Nachtſchatten/ Stickwurtz/ alles gedörrt und gepülvert/ wie auch ſaubere Buchbaum-Aſche/ jedes in gleichem Gewicht/ und gebe dem krancken Pferd täglich einen Löffel voll mit ſo viel Saltz vermiſcht ein

Denen geſunden Stücken kan man es auch/ auſſer einer Seuche/ zur Vorſorge wöchentlich zweymal geben. Hat ein Pferd bereits Peſt-Beulen/ ſo schlagt ihm ſolche mit einer Fliete auf/ laſſet ihm die nächſte Ader dabey/ und gieſſet ihm den nachfolgenden Tranck ein: Nehmet Wachholder-Oel ein Viertel Pfund/ Saffran ein halb Loth/ zerſtoſſenen Knoblauch drey Loth/ Theriac ein Loth mengets durch einander und gieſſets dem Pferde ein/ beſtreichet ihm auch die Naſen-Löcher/ und das Mundſtück mit Wachholder-Oel/ und reitet es eine halbe Stund darauf ſpazieren. Wenn ſich vornen am Leibe eine dergleichen Geſchwulſt erzeiget/ ſo nehmet Chriſtwurtz oder ſchwartze Nieſwurtz/ die muß man mit Fleiß graben/ daß die Wurtzel gantz aus der Erden komme/ dann es beſſer iſt/ als wann ſie abgeſtochen oder abgebrochen worden; ſtechet dann mit einem Pfriemen vornen in die Bruſt durch die Geſchwulſt/ ziehet die Wurtzel dadurch/ doch daß ſie nicht heraus falle; und wann ſie heraus fiele/ ſo ſtecket eine andere an der Stelle/ das wird allen Gifft vom Hertzen ziehen/ es macht einen Knoten/ und ſchwähret aus: Wann es offen iſt/ ſo mag man gepülverte Lorbeeren darein werffen. Dieſes Mittel muß/ wo es helffen ſoll/ bey Zeiten gebraucht werden. Als ein ſehr gutes Mittel/ wann die Peſt unter die Pferde kömmt/ wird auch folgendes gerühmet: Nehmet Lungen/ Leber und ein Stück vom Hertzen eines todten Pferdes/ thut das in einen neuen ungenützten Topff/ vermachet denſeben wohl/ und laſſet

es beym Feuer dörren / daß ein Pulver daraus werde; dieſes Pulvers nimm ein Loth / und theile es in drey Theil / und gieb dreymal gleich nach einander jedesmal dem Pferde einen Theil in ſeinem Futter ein: Den Topff aber mit dem übrigen vergrabe vor der Sonnen Aufgang unter die Schwelle / wo die Pferde ein- und ausgehen.

Die **Peſt** unter dem **Rindvieh** betreffend / ſind in Schleſien durch die Terra ſigillata, die man dem inficirt geweſenen Vieh in Eßig eingegeben / viele Stücke erhalten worden. In Ungarn hat man wahrgenommen / wann man mit einem blechernen Zungen-Schaber die blatterigte Zunge ſo lang gerieben / daß das Blut darnach gegangen / und man den Ort hierauf mit ſcharffen Wein-Eßig / ſo vorher über Knoblauch / Raute / Myrrhen und Aloe gegoſſen worden / ausgewaſchen / auch hiervon etwas in den Hals gegoſſen / ſolches ſehr gut gethan. Man pfleget dem Vieh auch bey graßirenden Vieh-Seuchen ungeläuterten Schwefel mit Knoblauch und Saltz auf einer Schnitte Brod zu geben. Einige wollen / man ſoll Schwefel / Saltz / Schieß-Pulver und Teufels Abbiß pulveriſiren / ſolches mit einander vermiſchen / und des noch geſunden Viehes Zunge Morgens und Abends fleißig damit reiben / ſo würde man dadurch verhüten / daß es nicht angeſtecket würde; man muß demſelben auch zur Præſervation die Adern öffnen / und Linden-Schwämme in das Geträncke legen. Rühret die Seuche von einer gifftigen Lufft her / ſoll man die Ställe mit Theer beſchmieren / ſie auch mit allerley ſtincken-

den Sachen ausräuchern. Das verreckte Vieh muß man drey Ellen tief unter die Erde vergraben/ und Kalch darauf ſchmeiſſen/ damit es deſto eher verfaule. Bey der Cur ſelbſt muß man das Vieh in einen andern warmen/ und von der Lufft wohl verwahrten Stall abſondern/die Ställe/ wo es geſtanden/ und die Gefäſſe/ woraus es die Fütterung genoſſen und geträncket worden/ wohl/ auch die Wände ſelbſt ausſäubern/ ſie öffters ſtriegeln/ und über den gantzen Leib mit warmen härenen Tüchern reiben/ und mit Decken wohl zudecken/ zum innerlichen Gebrauch ihnen dabey die präparirte Pulver eingeben/ und ein Loth davon in warm Geträncke ihnen eingieſſen/auch von nachgeſetzten Kräutern und Wurtzeln ein Pulver zubereiten: Nimm Scordien/ Cardobenedicten-Kraut/ Raute/ Salbey/ Angelica-Wurtzel/ Entzian-Wurtzel/ Tormentill-Wurtzel/ Scorzoner-Wurtzel/ Hinläufft-Wurtzel/ Eber-Wurtz/ Lorbeeren und Wachholder-Beeren/ eines ſo viel als des andern/ und bringe ihnen ein Loth auf gleiche Art ein. Oder nehmet Wachholder-Beeren/ Lorbeeren/ Alantwurtz/ Engelſüß/ Meiſterwurtz/ Wein-Rauten/ Roßmarin/ Knoblauch/ Kümmel und Saltz/ ſtoſſet und menget es unter einander/ und laſſet das Vieh unter der Zungen/ wo die Blattern ſind/ wohl damit reiben. Vor ein bewährtes Stück/ wann eine peſtilentzialiſche Seuche ſich unter dem Vieh einſchleichet/ wird auch folgendes ausgegeben: Man nimmt Celtiſchen Spick/ Wein-Rauten/ Roßmarin/ Salbey/ Quendel/

del / Wermuth / Knoblauch und Alantwurtz / jedes eine Hand voll / thut es zerſchnitten unter einander vermiſcht in einen Topff / und ſchüttet zwey Maas guten ſtarcken Wein-Eßig daran / und läſſet es mit einander ſieden / ſo lang biß die Helffte des Eßigs eingeſotten / denn nimmt man ein Stück hänffenes ungebleichtes Tuch / ſo noch gantz neu iſt / und reibet damit dem inficirten Vieh die Zunge wohl trocken ab / und wäſchet ſie hierauf mit dieſer Brühe. Die Blattern reiſſet man mit einem ſpitzigen von Silber gemachten Inſtrument auf / reibet ſelbige hernach mit einem Stücklein geſaltzenen Speck / wäſchet die Zunge mit obbeſagter Brühe fleißig aus / und trocknet ſie mit dem hänffenen Tuch wieder wohl ab; das ſilberne Inſtrument aber muß man auch nach dem Gebrauch mit Eßig wieder abwaſchen und fleißig verwahren. Das probateſte Mittel ſoll folgendes ſeyn: So bald man mercket / daß eine Peſt unter dem Vieh iſt / ſoll man mit einer Schuh-Ahle jedem Ochſen und Kuh oben in dem Creutz ein Loch ſtechen / einen drey bis vierfachen Faden Garn durchziehen / und ihn alle Tage bewegen und fortrücken / wornach dann die gifftige Materie zu einem ſtäten Auslauffen kommen ſoll / alsdann ſoll man in ein Quart Eßig einen Schuß Schieß-Pulver thun / es wohl unter einander rühren / und ſowohl dem krancken als geſunden Vieh / halb in den Hals / und halb in die Ohren gieſſen. Dieſes ſoll man des Tages dreymal / und es einige Tage nach einander wiederhohlen. Dem geſunden Vieh muß man

Denen geſunden Stücken kan man es auch/ auſſer einer Seuche/ zur Vorſorge wöchentlich zweymal geben. Hat ein Pferd bereits Peſt-Beulen/ ſo schlagt ihm ſolche mit einer Fliete auf/ laſſet ihm die nächſte Ader dabey/ und gieſſet ihm den nachfolgenden Tranck ein: Nehmet Wachholder-Oel ein Viertel Pfund/ Saffran ein halb Loth/ zerſtoſſenen Knoblauch drey Loth/ Theriac ein Loth menget es durch einander und gieſſets dem Pferde ein/ beſtreichet ihm auch die Naſen-Löcher/ und das Mundſtück mit Wachholder-Oel/ und reitet es eine halbe Stund darauf ſpazieren. Wenn ſich vornen am Leibe eine dergleichen Geſchwulſt erzeiget/ ſo nehmet Chriſtwurtz oder ſchwartze Nießwurtz/ die muß man mit Fleiß graben/ daß die Wurtzel gantz aus der Erden komme/ dann es beſſer iſt/ als wann ſie abgeſtochen oder abgebrochen worden; ſtechet dann mit einem Pfriemen vornen in die Bruſt durch die Geſchwulſt/ ziehet die Wurtzel dadurch/ doch daß ſie nicht heraus falle; und wann ſie heraus fiele/ ſo ſtecket eine andere an der Stelle/ das wird allen Gifft vom Hertzen ziehen/ es macht einen Knoten/ und ſchwähret aus: Wann es offen iſt/ ſo mag man gepülverte Lorbeeren darein werffen. Dieſes Mittel muß/ wo es helffen ſoll/ bey Zeiten gebraucht werden. Als ein ſehr gutes Mittel/ wann die Peſt unter die Pferde kömmt/ wird auch folgendes gerühmet: Nehmet Lungen/ Leber und ein Stück vom Hertzen eines todten Pferdes/ thut das in einen neuen ungenützten Topff/ vermachet denſeben wohl/ und laſſet

es beym Feuer dörren/ daß ein Pulver daraus werde; dieſes Pulvers nimm ein Loth/ und theile es in drey Theil/ und gieb dreymal gleich nach einander jedesmal dem Pferde einen Theil in ſeinem Futter ein: Den Topff aber mit dem übrigen vergrabe vor der Sonnen Aufgang unter die Schwelle/ wo die Pferde ein- und ausgehen.

Die **Peſt** unter dem **Rindvieh** betreffend/ ſind in Schleſien durch die Terra ſigillata, die man dem inficirt geweſenen Vieh in Eßig eingegebin/ viele Stücke erhalten worden. In Ungarn hat man wahrgenommen/ wann man mit einem blechernen Zungen-Schaber die blatterigte Zunge ſo lang gerieben/ daß das Blut darnach gegangen/ und man den Ort hierauf mit ſcharffen Wein-Eßig/ ſo vorher über Knoblauch/ Raute/ Myrrhen und Aloe gegoſſen worden/ ausgewaſchen/ auch hiervon etwas in den Hals gegoſſen/ ſolches ſehr gut gethan. Man pfleget dem Vieh auch bey graßirenden Vieh-Seuchen ungeläuterten Schwefel mit Knoblauch und Saltz auf einer Schnitte Brod zu geben. Einige wollen/ man ſoll Schwefel/ Saltz/ Schieß-Pulver und Teufels Abbiß pulveriſiren/ ſolches mit einander vermiſchen/ und des noch geſunden Viehes Zunge Morgens und Abends fleißig damit reiben/ſo würde man dadurch verhüten/ daß es nicht angeſtecket würde; man muß demſelben auch zur Præſervation die Adern öffnen/ und Linden-Schwämme in das Geträncke legen. Rühret die Seuche von einer gifftigen Lufft her/ ſoll man die Ställe mit Theer beſchmieren/ ſie auch mit allerley ſtinckenden

den Sachen ausräuchern. Das verreckte Vieh muß man drey Ellen tief unter die Erde vergraben/ und Kalch darauf ſchmeiſſen/ damit es deſto eher verfaule. Bey der Cur ſelbſt muß man das Vieh in einen andern warmen/ und von der Lufft wohl verwahrten Stall abſondern/ die Ställe/ wo es geſtanden/ und die Gefäſſe/ woraus es die Fütterung genoſſen und geträncket worden/ wohl/ auch die Wände ſelbſt ausſäubern/ ſie öffters ſtriegeln/ und über den gantzen Leib mit warmen härenen Tüchern reiben/ und mit Decken wohl zudecken/ zum innerlichen Gebrauch ihnen dabey die präparirte Pulver eingeben/ und ein Loth davon in warm Geträncke ihnen eingieſſen/ auch von nachgeſetzten Kräutern und Wurtzeln ein Pulver zubereiten: Nimm Scordien/ Cardobenedicten-Kraut/ Raute/ Salbey/ Angelica-Wurtzel/ Entzian-Wurtzel/ Tormentill-Wurtzel/ Scorzoner-Wurtzel/ Hinläufft-Wurtzel/ Eber-Wurtz/ Lorbeeren und Wachholder-Beeren/ eines ſo viel als des andern/ und bringe ihnen ein Loth auf gleiche Art ein. Oder nehmet Wachholder-Beeren/ Lorbeeren/ Alantwurtz/ Engelſüß/ Meiſterwurtz/ Wein-Rauten/ Roßmarin/ Knoblauch/ Kümmel und Saltz/ ſtoſſet und menget es unter einander/ und laſſet das Vieh unter der Zungen/ wo die Blattern ſind/ wohl damit reiben. Vor ein bewährtes Stück/ wann eine peſtilenzialiſche Seuche ſich unter dem Vieh einſchleichet/ wird auch folgendes ausgegeben: Man nimmt Celtiſchen Spick/ Wein-Rauten/ Roßmarin/ Salbey/ Quendel/

del / Wermuth / Knoblauch und Alantwurtz / jedes eine Hand voll / thut es zerſchnitten unter einander vermiſcht in einen Topff / und ſchüttet zwey Maas guten ſtarcken Wein-Eßig daran / und läſſet es mit einander ſieden / ſo lang biß die Helffte des Eßigs eingeſotten / denn nimmt man ein Stück hänffenes ungebleichtes Tuch / ſo noch gantz neu iſt / und reibet damit dem inficirten Vieh die Zunge wohl trocken ab / und wäſchet ſie hierauf mit dieſer Brühe. Die Blattern reiſſet man mit einem ſpitzigen von Silber gemachten Inſtrument auf / reibet ſelbige hernach mit einem Stücklein geſaltzenen Speck / wäſchet die Zunge mit obbeſagter Brühe fleißig aus / und trocknet ſie mit dem hänffenen Tuch wieder wohl ab; das ſilberne Inſtrument aber muß man auch nach dem Gebrauch mit Eßig wieder abwaſchen und fleißig verwahren. Das probateſte Mittel ſoll folgendes ſeyn: So bald man mercket / daß eine Peſt unter dem Vieh iſt / ſoll man mit einer Schuh-Ahle jedem Ochſen und Kuh oben in dem Creutz ein Loch ſtechen / einen drey bis vierfachen Faden Garn durchziehen / und ihn alle Tage bewegen und fortrücken / wornach dann die gifftige Materie zu einem ſtäten Auslauffen kommen ſoll / alsdann ſoll man in ein Quart Eßig einen Schuß Schieß-Pulver thun / es wohl unter einander rühren / und ſowohl dem krancken als geſunden Vieh / halb in den Hals / und halb in die Ohren gieſſen. Dieſes ſoll man des Tages dreymal / und es einige Tage nach einander wiederhohlen. Dem geſunden Vieh muß man

zu ſolcher Zeit Säckgen anhängen/ die mit Knob⸗ lauch / Teufels⸗Dreck und Campffer angefüllt/ den Rückgrad muß man ihnen mit ſtinckenden Hirſchhorn⸗Oel über den fünfften oder ſechſten Tag beſtreichen / und die Naſe und Maul mit guten friſchen Theer ſalben; unter das Geträncke aber etwas von einer Lauge thun / die von Kalch oder büchener Aſche gemacht iſt. Einige ra⸗ then auch zur Præſervation folgendes. Man ſoll ſechs Maas guten reinen Theer nehmen/ eine Metze Saltz / vier Pfund Glantz⸗Ruß/ vier Loth Lorbeeren / was nöthig iſt / zu ſtoſſen / ſol⸗ ches unter einander miſchen/ in einen Leinwande⸗ nen Sack thun / in den Tränck⸗Trog legen/ Waſſer darauf gieſſen / eine Zeit lang ſtehen laſ⸗ ſen / und einem jeden Stück Vieh davon reichen/ Man muß das Vieh mit tüchtigem Futter ver⸗ ſorgen/ und ſolches nach Nothdurfft / nicht aber überflüßig/ füttern/ indem das aufgemäſtete Vieh dem Anfall der Peſt und Seuchen am allermei⸗ ſten unterworffen iſt. Es iſt dabey eine ſolche Wei⸗ de zu erwählen / da das Gras nicht ſauer / noch an ſumpffigten und moraſtigen Orten erwächſen / noch von gifftigen Mehl⸗ und Honig⸗Thauen getroffen worden. Spüret man / daß das Gras und die Baum⸗Blätter gelb / und gleichſam wie verbrannt ausſehen / muß man das Vieh nicht eher dahin treiben / biß es durch einen Re⸗ gen wieder abgeſpühlet / und bevor mans dem Vieh in Ställen vorlegt / mit friſchem Waſſer abwaſchen; die Winter⸗Fütterung muß auch ohne Koth und Staub getrocknet / und dem Vieh

aus

aus dem Siede-Trog / oder Siede-Faß / worinnen es vorhero wohl abzubrühen / gereichet werden. Das Waſſer zum Geträncke muß aus keinem ſtehenden / oder ſumpfigten Ort genommen werden. Man muß auch das Vieh aus keinem Fluß-Waſſer träncken / welches von einem ſolchen Ort herflieſſet / wo dergleichen anſteckende Seuche bereits iſt / oder nur dergleichen Viehe daran geweidet hat; und iſt überhaupt beſſer / wenn man das Waſſer zuvor abkochen läſt / ehe mans dem Vieh zu trincken giebt. Dahero muß man die Ställe täglich ausmiſten / das Vieh mit neuer Streu verſorgen / reinlich halten / und den Stall mit Wachholder-Holtz / Sadebaum (Segel- oder Seven-Baum) Kieh-Holtz / Theer / u. d. g. wohl ausräuchern. Das Vieh ſelbſten aber nicht vor der Sonnen Aufgang austreiben / und es auch des Abends vor ihren Untergang wieder in die Ställe bringen / anbey auch fleißig Sorge tragen / daß nicht etwan von den inficirten Orten Leute oder Kleider / oder andere Sachen zu dem geſunden Vieh kommen und die Ställe anſtecken mögen.

Wenn eine Peſt oder jäher Umfall unter die Schaafe kommt / ſo ſoll man ihren Stall mit Poley / Wermuth / wilden Balſam / Wachholdern / Rauten und Wohlgemuth räuchern / hiernächſt von einem Stier den Magen nehmen / ſolchen mit Wein kochen / Waſſer dazu gieſſen / und mengen / und denen Schaafen davon zu trincken geben; unter ihr ordentliches Futter aber / Enzian-Wurtzel / Liebſtöckel-Wurtzel / Calmus-

Wur-

Wurtzel/ Lorbeer und Schwefel/ ingleichen Ruß/ Aſche von Erlen-Holtz/ und ein gut Theil Saltz miſchen. Oder man nehme gedörrte und geſchrotene Gerſte/ abgepflückte gedörzte Wermuth/ geſtoſſene Hahnbutten/ Lorbeeren und Hollunder-Beeren/ vermiſche es mit Saltz/ und gebe es den Schaafen auf den Abend/ zur Zeit/ wann Sterben und anſteckende Kranckheiten unter ihnen zu vermuthen/ etliche mal nach einander ein. Man kan auch Alant- und Rauten-Wurtzel/ Baldrian und Wermuth/ eines ſo viel als des andern in einem Back-Ofen wohl dörren/ hernach ſtoſſen/ und mit Kleyen und Saltz vermiſcht/ denen Schaafen geben.

Die **Ziegen** verwahret man vor der **Peſt** mit einem Rauch von Huf-Schnitten/ alten Schuh-Sohlen/ Schwefel/ Bocks-Horn/ Wermuth und Meiſterwurtz; wann aber ſelbige ſich bereits eingeſchlichen/ ſoll man/ ſo bald nur ein und das andere Stück umgefallen/ alſo gleich allen übrigen die Ader ſchlagen/ ſie in einen warmen Stall thun/ und innerhalb drey oder vier Tagen nicht wieder auf die Weide kommen/ und/ da ſie nach Verflieſſung ſolcher Zeit wieder ausgetrieben werden/ ſie anfänglich nicht länger als etwan eine Stunde freſſen laſſen/ und alſo kan man nach und nach an der Zeit ein wenig zugeben/ ſie aber jedesmal nach deren Verſtreichung wieder eintreiben/ biß man ſich keiner Gefahr mehr zu beförchten hat. Man kan ihnen auch eben die Mittel gebrauchen/ als denen Schaafen.

Vor die Peſt oder den Umfall der Schweine/ wird

wird als ein bewährtes Mittel angeprieſen/ daß man von einem umgefallenen Schweine das Hertz heraus nimmt/ſolches klein hacket/mit Kleyen vermiſchet/ und denen übrigen zu freſſen giebet. Etliche Schwein-Hirten/ ſo bald ein Umfall unter die Schweine kommt/ zerhacken das Kraut und wurtzel von der Mobelger/und gebens den Schweinen. Andere nehmen auf ein Schwein/ wenn es kranck wird/ oder ein Umfall unter ſie geräth/ ein Stücklein Nießwurtz / ein Quintlein Lorbeer/ ein halb Quientlein Schweffel / ein halb Quintlein Kreſſen-Saamen/ und ein halb Quientlein Venediſche Seiffe/und geben ihm alles in ſüſſer Milch zu trincken/ doch darf man dieſes Mittel bey denen trächtig und ſäugenden Schweinen nicht gebrauchen. Sonſten ſie vor der Peſt zu bewahren / geben ihnen etliche das Pulver von den 3. Geſchlechtern der Hirſch-Wurtzel mit gepülverten Wachholder-Beeren gemiſcht / unter ihr Freſſen gemengt. Andere nehmeu der weiſſen und ſchwartzen Hirſch-Wurtzel / Berg-Eppich-oder Berg-Peterſilien-Wurtzel/ Wachholder-Beeren / jedes ein halb Pfund/ Eber-Wurtzel / Liebſtöckel-Wurtzel/ jedes ein Viertel Pfund/ ſtoſſen es zu einen Pulver/ und geben es denen Schweinen als ein Præſervativ ein.

Die **Peſt** erhebet ſich unter denen **Bienen** von dem böſen unflätigen Geſtanck / den ſie zu Zeiten leiden: Wenn man nemlich die Bienen gegen den Winter in das Hauß geſetzt / da ſie naß vom Felde kommen/ und die Fluch-Löcher ihnen mit Heu verſtopffet werden/ daß ſie alſo den gantzen Win-

ter

ter über inne bleiben müſſen/ und nicht auskom-men mögen/ ſo verurſachet die Feuchtigkeit oder Näſſe/ die alſo geſchloſſen nicht austrocknen kan/ und der Brodem/ den die Bienen insgeſamt ma-chen/ daß ihr Werck beſchlägt und ſchimmlicht wird; Und weil denn dergeſtalt die Bienen ſich nicht reinigen können/ ſo bleibet der Geſtanck bey ihnen/ denn ob ſie ſchon hin und wieder lauffen/ und Löchlein zum Ausgange ſuchen/ ſo finden ſie/ wegen der Winter-Verſtopffung/ doch keines/ daher erlähmen ſie endlich/ und bleiben auf dem Boden traurig ſitzen/ dieweil ſie ſo viel Krafft nicht haben/ zu den andern wieder hinauf zu kom-men/ bis ſie zuletzt ſterben müſſen; und ſo nun ihrer viel geſtorben/ und auf einander liegen/ fan-gen ſie an zu ſtincken/ durch welchen Geſtanck die andern auch angeſtecket werden/ bis endlich im Ausgang des Winters ihrer wenig überbleiben. Dieſem Unfall vorzukommen/ iſt kein beſſer Mit-tel/ als daß man ſolche Körbe oder Stöcke an ei-nem ſchönen trockenen Tage in friſche Lufft in de-nen Bienen-Gärten ausſetze/ und die Lufft-Löcher auf ein par Tage öffne/ auf das der ſtinckende Dampf ſich ausziehen könne; darnach müſſen die Löcher gegen die Nacht vor die Kälte wieder ver-ſtopffet werden.

Peſtilentz=Kraut/ Ziegen=Raute/ iſt ein Kraut/das in Italien und Spanien wild wächſt/ bey uns aber in Gärten gepflanzet wird. Es hat Blätter faſt wie Vogel-Wicken/ bleiche Pur-pur-blaue/ bisweilen auch weiſſe Blumen/ wo-raus lange Schooten mit dem Saamen kom-

men/

men. Es iſt ein vortreffliches Gifft- und Schweiß-treibendes Kraut/ in Peſt- und Fleck-Fiebern auf allerley Weiſe nützlich zu gebrauchen; præſervative, täglich an Speiſen und in Sallaten: curative, in dem daraus gezogenen Waſſer / und bereiteten Lattwerge.

Petango/ iſt eine kleine Frucht/ ſo roth/ und wächſt auf einem Strauche. Sie iſt ſo groß/ als eine Kirſche/ aber nicht ſo rund/ ſondern auf der einen Seite platt/ und auf der andern in fünff oder ſechs erhabene Fächlein abgetheilet. Der Geſchmack iſt ſcharff/ dabey aber ſehr angenehm. Der Kern ſo mitten darinne/ ſteckt/ iſt faſt gantz platt und groß.

Peterſilge/ iſt ein bekandtes Küchen-Kraut/ zweyerley Gattung/ die gemeine oder glatte/ und die krauſe. Beyde dienen im Gebrauch gleich/ die letzte aber ſtehet zierlicher. Man braucht das Kraut und die Wurtzel in Küchen an die Speiſen häuffig/ indem ſie einen guten Geſchmack geben/ und ſehr geſund ſind. In der Artzney wird die Peterſilge vor ein eröfnendes/zertheilendes und ſtärckendes Mittel gehalten. Das diſtillirte Waſſer und das Saltz öffnen die Verſtopffungen der Leber/ Miltz/ Nieren und Harn-Gänge/ reinigen die Bruſt von Schleim/ vertreiben die Winde/ und führen den Stein und Gries weg. Der Saame treibt den Stein gewaltiglich/ und wehret der Trunckenheit. Die wilde oder Berg-Peterſilge/ ſo auf Bergen/ und in ſandigen Orten wächſt/ dienet wider Gifft/ treibet den Schweiß und Harn. Ein Loth der Wurtzel gepülvert/

mit

mit einem halben Quintlein Theriac vermiſcht/ in dem Waſſer deſſelben Krauts/und etwas Wein-Eßig genommen/ und darauf geſchwitzt/ iſt eine gewiſſe Artzney wider die Peſt und gifftige Fieber.

Peters-Schlüſſel/ wächſt auf den Wieſen/ und in Büſchen. Die Blumen und Blätter lindern die Schmertzen/dienen für das Glieder-Weh/ Waſſerſucht/ Kopff-Schmertzen/Schlag/ Lähme/ fallende Sucht/ verſtopffte Nieren und Blaſen-Stein. Die Wurtzel iſt gut für die Würme und Zahnweh.

Pfaffen-Holtz/ Spindelbaum/wächſt in Dorn-Büſchen. Sein Holtz iſt bleichgelbe/ feſt und hart/ wird von den Schuhmachern/ das Leder auf die Abſätze zu zwecken/ gebrauchet/ und daher auch Zweckholtz genannt. Die Blüthe/ ſo aus vier weiſſen Blätterlein beſtehet/ erzeiget ſich Büſchel-weiſe/ darauf folgen die rothen Früchte/ in denen jedesmal vier weiſſe Kernlein in gelbe Schaalen eingehüllet zu finden. Die Früchte oder Beeren reſolviren und erweichen; in Lauge geſotten/ tödten ſie die Niſſe oder Läuſe auf dem Haupt/ und färben das Haar gelb.

Pfahl-Eiſen/ iſt eine eiſerne Stange/ etwa 4. Fuß lang/ an deren Ende ein wohl zugeſpitzter Kopff/ mit welchem Löcher in die Erde geſtoſſen werden/ Hopff-Stangen/ oder Zaun-Pfähle darein zu ſtecken/ Weiden zu ſetzen/ u. d. g.

Pfählen/ iſt eine Arbeit im Weinberge/ wenn man bey jedem Weinſtock und Sencke einen Wein-Pfahl ſtecket/ damit die Reben und Bögen daran gehefftet/ und vor dem Winde bewahret werden/

den: welche Arbeit insgemein gleich nach den Räumen verrichtet wird.

Pfand / wird im weitläufftigen Verſtande/ nicht nur für ein beweglich Gut genommen/ſo der Schuldner ſeinem Gläubiger einſetzet/ und übergiebet/ damit er ſeiner Schuld gewiß ſey; ſondern es begreifft auch ein unbeweglich Gut/ als Felder/ Häuſer/ ꝛc. ſo dem Gläubiger nicht eben eingehändiget/ſondern allein durch einen Vergleich verſchrieben wird/ und alſo in des Schuldners Poſſeßion verbleibet/ welches ſonſt eine Hypothec heiſſet/ und mit Conſens der Obrigkeit/ darunter das Gut gelegen/ nach Sächſiſchen Rechten geſchehen muß.

Pfänden / heiſſet / wenn auf eines Eigenthums-Herrn Grund und Boden ein Fremder entweder ſelbſt/ oder durch ſein Geſinde/ Vieh/ u. ſ. f. zu deſſen Schaden etwas Widerrechtliches vorzunehmen ſich unterfängt / auf dieſer That aber angetroffen/ und zum Erweiß/ daß er oder die Seinigen auf dieſem verbottenen Wege ſich finden und betretten laſſen / ihm bey ſo geſtalten Sachen etwas von den an oder um ſich habenden Mobilien / nicht weniger einiges von des Beleidigers Vieh/ ſodann genommen/ und unverzüglich in die Gerichten gelieffert wird.

Pfanne / bey dem Büchſenmacher / iſt das Stück an dem Büchſen-Schloß/ worein das Zünd-Pulver geſtreuet wird.

Pfanne / im Bräuhauſe/ iſt der kupfferne viereckige Keſſel / in welchem das Bier gebrauet wird.

Pfau/ iſt wegen ſeiner zierlichen Federn/ faſt der ſchönſte Vogel denn die grüne/ blaue/ſchwartze und graue Federn/ ſonderlich im Schwantze/ ſind dergeſtalt unter einander gemenget/ daß ſie faſt einen Spiegel formiren; oben auf dem Haupte hat er eine Crone von Gerſten Aehren nicht ungleichen Federlein; den langen dünnen Hals träget er empor/ und den überaus groſſen Schwantz/ womit er ſeinen gantzen Leib bedecken kan/ breitet er aus/ und faltet ihn bald wieder zuſammen. Die Augen ſind mit vier Circuln/ von unterſchiedlichen Farben gleichſam eingefaſſet/ welche in der Sonne verſchiedene Farben von ſich werffen. Der Schnabel iſt weißlicht/ und die Füſſe/ welche immer als krätzigt ausſehen/ ſind deſto heßlicher. Das Weiblein aber iſt mit keinem ſo ſchönen und groſſen Schwantz/ auch mit keinem ſolchen Crönlein wie das Männlein/ verſehen/ſondern den Federn nach/ meiſtentheils graulicht/auch/ dem Leibe nach/ mercklich kleiner. Sie werden heutiges Tages nur zur Zierde gehalten/ ſind ihrer Natur nach ſehr ſtoltz/ daß ſie ſich immer beſchauen/ und einen hochmüthigen Gang haben; daher/ wenn ſie auch des Nachts/ da ſie ſich nicht ſehen können/ erwachen/ erbärmlich zu ſchreyen anfangen/ in Meynung/ daß ſie ihrer Zierde beraubet wären: wie ſie denn auch den ausgebreiteten Schwantz bald ſincken laſſen/ wenn ſie ihre heßlichen Füſſe anſehen. Das Fleiſch wird vor hart und unverdaulich gehalten/ welches aber nur von den Alten zu verſtehen; denn die ſo jährig und drunter ſind/ werden gantz anders befunden. In

der

der Medicin wird von ihnen die Zunge/ das Gehirn/ Fett/ Galle/ die Eyer und der Koth/ ſonderlich wider den Schwindel gebraucht.

Pfeffer/ iſt ein Oſt-Indianiſches Gewächs/ welches ſich windet/ und nicht aufrecht wächſt/ wenn es nicht geſtäbelt wird; ja wenn man es auf der Erde lauffen läſſet/ ſo ſchlagen an ſeinen Zweigen/ bey jedweden Knoten/ einige Zaſern hervor/ dadurch es fortwurtzelt; derowegen wird es von denen Indianern nahe bey andern Bäumen/ oder angeſteckten Pfahlen gepflantzet/ damit es an ihnen aufſteigen möge. Es bringet ſeine Frucht/ wenn es geſäet wird/ bald im andern Jahr/ und iſt ein länglicher Stengel/ an welchem die Pfeffer-Körner Trauben-weiſe / und zwar dichte anwachſen. Dieſe Körner werden im Herbſte reiff/ und haben alsdenn eine grüne Farbe; nachdem werden ſie ſchwartz/ und im November und December geſammlet / da ſie denn an der Sonne gedörret/ davon ſie ſchwartz und runtzlich werden. Der ſtärckſte Zuwachs des Pfeffers iſt auf der Malabariſchen Küſten/ auf Malacca/ und auf den Inſuln Java und Sumatra. Die Materialiſten zehlen deſſelben dreyerley Sorten. Die erſte kömmt über Engelland/ die andere über Holland/ und die dritte über Dännemarck; der letzte wird für den ſchlechteſten gehalten/ weil er klein von Körnern/ und mager/ die beyden erſten aber gröber ſind. Den mercklichſten Unterſcheid macht der weiſſe Pfeffer/ welcher mit dem ſchwartzen einerley Gewächs iſt/ nur daß die Körner/ ſo bald ſie abgenommen/ in See-

mit einem halben Quintlein Theriac vermiſcht/ in dem Waſſer deſſelben Krauts/und etwas Wein-Eſſig genommen/ und darauf geſchwitzt/ iſt eine gewiſſe Artzney wider die Peſt und gifftige Fieber.

Peters=Schlüſſel/ wächſt auf den Wieſen/ und in Büſchen. Die Blumen und Blätter lindern dieSchmertzen/dienen für das Glieder-Weh/ Waſſerſucht/ Kopff-Schmertzen/Schlag/ Lähme/ fallende Sucht/ verſtopffte Nieren und Blaſen-Stein. Die Wurtzel iſt gut für die Würme und Zahnweh.

Pfaffen=Holtz/ Spindelbaum/wächſt in Dorn-Büſchen. Sein Holtz iſt bleichgelbe/ feſt und hart/ wird von den Schuhmachern/ das Leder auf die Abſätze zu zwecken/ gebrauchet/ und daher auch Zweckholtz genannt. Die Blüthe/ ſo aus vier weiſſen Blätterlein beſtehet/ erzeiget ſich Büſchel-weiſe/ darauf folgen die rothen Früchte/ in denen jedesmal vier weiſſe Kernlein in gelbe Schaalen eingehüllet zu finden. Die Früchte oder Beeren reſolviren und erweichen; in Lauge geſotten/ tödten ſie die Niſſe oder Läuſe auf dem Haupt/ und färben das Haar gelb.

Pfahl=Eiſen/ iſt eine eiſerne Stange/ etwa 4. Fuß lang/ an deren Ende ein wohl zugeſpitzter Kopff/ mit welchem Löcher in die Erde geſtoſſen werden/ Hopff-Stangen/ oder Zaun-Pfähle darein zu ſtecken/ Weiden zu ſetzen/ u. d. g.

Pfählen/ iſt eine Arbeit im Weinberge/wenn man bey jedem Weinſtock undSencke einen Wein-Pfahl ſtecket/ damit die Reben und Bögen daran gehefftet/ und vor dem Winde bewahret werden/

den: welche Arbeit insgemein gleich nach den Räumen verrichtet wird.

Pfand / wird im weitläufftigen Verſtande/ nicht nur für ein beweglich Gut genommen/ſo der Schuldner ſeinem Gläubiger einſetzet/ und übergiebet/ damit er ſeiner Schuld gewiß ſey; ſondern es begreifft auch ein unbeweglich Gut / als Felder/ Häuſer/ rc. ſo dem Gläubiger nicht eben eingehändiget/ſondern allein durch einen Vergleich verſchrieben wird/ und alſo in des Schuldners Poſſeßion verbleibet/ welches ſonſt eine Hypothec heiſſet/ und mit Conſens der Obrigkeit/ darunter das Gut gelegen/ nach Sächſiſchen Rechten geſchehen muß.

Pfänden / heiſſet / wenn auf eines Eigenthums-Herrn Grund und Boden ein Fremder entweder ſelbſt/ oder durch ſein Geſinde / Vieh/ u. ſ. f. zu deſſen Schaden etwas Widerrechtliches vorzunehmen ſich unterfängt / auf dieſer That aber angetroffen / und zum Erweiß/ daß er oder die Seinigen auf dieſem verbottenen Wege ſich finden und betretten laſſen / ihm bey ſo geſtalten Sachen etwas von den an oder um ſich habenden Mobilien / nicht weniger einiges von des Beleidigers Vieh / ſodann genommen/ und unverzüglich in die Gerichten gelieffert wird.

Pfanne / bey dem Büchſenmacher / iſt das Stück an dem Büchſen-Schloß / worein das Zünd-Pulver geſtreuet wird.

Pfanne / im Bräuhauſe / iſt der küpfferne viereckige Keſſel / in welchem das Bier gebrauet wird.

Pfau/ iſt wegen ſeiner zierlichen Federn/ faſt der ſchönſte Vogel denn die grüne/ blaue/ſchwartze und graue Federn/ ſonderlich im Schwantze/ ſind dergeſtalt unter einander gemenget/ daß ſie faſt einen Spiegel formiren; oben auf dem Haupte hat er eine Crone von Gerſten Aehren nicht ungleichen Federlein; den langen dünnen Hals träget er empor/ und den überaus groſſen Schwantz/ womit er ſeinen gantzen Leib bedecken kan/ breitet er aus/ und faltet ihn bald wieder zuſammen. Die Augen ſind mit vier Circuln/ von unterſchiedlichen Farben gleichſam eingefaſſet/ welche in der Sonne verſchiedene Farben von ſich werffen. Der Schnabel iſt weißlicht/ und die Füſſe/ welche immer als krätzigt ausſehen/ ſind deſto heßlicher. Das Weiblein aber iſt mit keinem ſo ſchönen und groſſen Schwantz/ auch mit keinem ſolchen Crönlein wie das Männlein/ verſehen/ſondern den Federn nach/ meiſtentheils graulicht/auch/ dem Leibe nach/ mercklich kleiner. Sie werden heutiges Tages nur zur Zierde gehalten/ ſind ihrer Natur nach ſehr ſtoltz/ daß ſie ſich immer beſchauen/ und einen hochmüthigen Gang haben; daher/ wenn ſie auch des Nachts/ da ſie ſich nicht ſehen können/ erwachen/ erbärmlich zu ſchreyen anfangen/ in Meynung/ daß ſie ihrer Zierde beraubet wären: wie ſie denn auch den ausgebreiteten Schwantz bald ſincken laſſen/ wenn ſie ihre heßlichen Füſſe anſehen. Das Fleiſch wird vor hart und unverdaulich gehalten/ welches aber nur von den Alten zu verſtehen; denn die ſo jährig und drunter ſind/ werden gantz anders befunden. In

der Medicin wird von ihnen die Zunge/ das Gehirn/ Fett/ Galle/ die Eyer und der Koth/ ſonderlich wider den Schwindel gebraucht.

Pfeffer/ iſt ein Oſt-Indianiſches Gewächs/ welches ſich windet/ und nicht aufrecht wächſt/ wenn es nicht geſtäbelt wird; ja wenn man es auf der Erde lauffen läſſet/ ſo ſchlagen an ſeinen Zweigen/ bey jedweden Knoten/ einige Zaſern hervor/ dadurch es fortwurtzelt; derowegen wird es von denen Indianern nahe bey andern Bäumen/ oder angeſteckten Pfahlen gepflantzet/ damit es an ihnen aufſteigen möge. Es bringet ſeine Frucht/ wenn es geſäet wird/ bald im andern Jahr/ und iſt ein länglicher Stengel/ an welchem die Pfeffer-Körner Trauben-weiſe / und zwar dichte anwachſen. Dieſe Körner werden im Herbſte reiff/ und haben alsdenn eine grüne Farbe; nachdem werden ſie ſchwartz/ und im November und December geſammlet / da ſie denn an der Sonne gedörret/ davon ſie ſchwartz und runtzlich werden. Der ſtärckſte Zuwachs des Pfeffers iſt auf der Malabariſchen Küſten/ auf Malacca/ und auf den Inſuln Java und Sumatra. Die Materialiſten zehlen deſſelben dreyerley Sorten. Die erſte kömmt über Engelland/ die andere über Holland/ und die dritte über Dännemarck; der letzte wird für den ſchlechteſten gehalten/ weil er klein von Körnern/ und mager/ die beyden erſten aber gröber ſind. Den mercklichſten Unterſcheid macht der weiſſe Pfeffer/ welcher mit dem ſchwartzen einerley Gewächs iſt/nur daß die Körner/ ſo bald ſie abgenommen / in See-

Waſſer gepeitzet/ die Haut durch Reiben davon gebracht / und ſodann erſt an der Sonne getrocknet werden; darum er auch theurer / als der gemeine/ aber lieblicher und ſchärffer iſt. Wenn der Pfeffer gut/ ſoll er grob an Körnern/ ſchwer/ nicht ſo runtzlich/ und nicht ſo ſchwartz/ ingleichen hart und trocken ſeyn/ und keinen Staub haben. Die Tugend des Pfeffers beſtehet in einer erwärmenden/ zertheilenden und trocknenden Krafft/ womit er den ſchwachen Magen ſtärcket/ kalte und zähe Speiſen verdauen hilfft / und einen guten Appetit machet. Deswegen wird er faſt durchgängig in Speiſen / und auch ſtarck in der Artzney gebraucht. Das Pfeffer-Oel dienet wider den allzu groſſen Froſt in Wechſel-Fiebern / auf die Hertz-Grube / oder über den Rück-Grad geſtrichen.

Pfeffer=Kraut/ iſt ein Garten-Kraut/ von niedrigen Stengel/ kleinen Blättern / und leibfarbenen Blumen/die den meiſten Sommer durch ſtehen. So wohl das gemeine Sommer-Gewächſe / als das Winter Pfeffer-Kraut / insgemein Spaniſcher Temian genannt/ ſind zu allerhand Speiſen zu gebrauchen dienlich. Das breite Pfeffer-Kraut iſt auch ein Winter-Gewächs/ und wird/ wie die vorigen/ wenn es jung iſt / auch unter die Sallate genommen. In der Artzney wird ihm eine erwärmende und zertheilende Krafft zugeſchrieben// womit es den Magen ſtärcket / das Erbrechen und Bauchgrimmen ſtillet/ das Haupt und Geſichte ſtärcket/ die Schlaffſucht und den Schwindel vertreibet / die Bruſt

und

und Lunge öffnet und erleichtert. Aeuſſerlich zertheilet es Beulen und Schwellungen.

Pfeffer-Kuchen / Leb-Kuchen / iſt ein gebackenes / aus Mehl / mit Zucker und Honig gebacken / und mit Citronat / ſamt andern Gewürtz / in groſſen und kleinen viereckigten oder runden Formen bereitet. Der gemeine Pfeffer-Kuchen wird aller Orten vielfältig gemacht. Insgemein giebet es weiſſe und braune. Sonſt werden in Teutſchland die Nürnberger / in Pohlen die Thorner und Danziger / in Holland die Deventerer / und in Franckreich die von Rheims und Verdun vor andern hochgehalten und verſchickt.

Pfeiffen / heiſt man in der Gärtner-Kunſt / wann von denjenigen Bäumen / welche bereits neue Sproſſen ausgeſtoſſen / von einem neuen guten Schoß ſelbigen Jahrs ein Pfeifflein oder Röhrlein / ungefehr 4. quer Finger lang / abgedrehet / oder die Rinde von ſolchem Zweig abgeſtreiffet / und auf ein anders neues Aeſtgen / ſo in ſelbigem Jahr gewachſen / und juſt eben ſo dick iſt / wie das Pfeiffgen / ausgezogen wird / wodurch dann geſchiehet / daß der Safft des ſtehenden Baums in das aufgezogene Pfeiffgen fortreibet / und alſo die Art desjenigen Baums / wovon die Pfeiffe genommen / an ſich nimmt / worauf ſie mit Baum-Wachs wohl verwahret / und wann es wohl angeſchlagen / alle übrige Zweige und Aeſte abgeſchnitten werden.

Pfeil-Kraut / iſt ein wildes Kraut / ſo in

Waſſer wächſt / und zweyerley iſt / mit breiten und ſchmalen Blättern.

Pfellen / Fellen / ſind kleine Fiſchlein / wie die Grindlinge / oder Grundleben / haben aber viel bittere Galle / dahero ſie vielleicht auch den Namen à felle bekommen haben.

Pferch / Pfirch / Hürde / iſt ein viereckigter mit Horden oder Hürden umgebener Raum / oder gleichſam eine bewegliche Stallung / darein die Schaafe auf denen Brach-Feldern uber Nacht getrieben / und dieſe alſo dadurch gepferchet / oder gepfirchet / das iſt / durch den Schaaf-Miſt / (ſo ebenfalls Pferch genennet / und von denẽ Schaafen bey ihrer Lagerung gemacht wird) gedünget werden. Des Pferches bedienet man ſich am beſten bey weit entlegenen Feldern / welche mit Dünger zu beführen / ſo beſchwerlich als koſtbar fallen würde. Im Frühling / etwan um Mit-Faſten / oder bald hernach / wann es die Witterung zuläſt / und das Schaaf-Vieh auch tüchtig und genugſame Weide zu Felde findet / daß ſichs ohne Stall-Futter erhalten kan / ſollen ſich die Schäfer / ſonderlich mit den Hämmeln / (denn die Schaafe werden um der Lämmer willen / länger in dem Stalle gelaſſen) zu Felde in die Hürden lagern / und den Pferch recht führen / ſie müſſen entweder alle Tage / oder um den andern Tag / wie es des Landes-Gewohnheit mit ſich bringet / die Horden nach der Länge des Ackers und der Furchen / weiter fortſchlagen / biß der Acker über und über gedünget worden Wann man mit einem Streich zum Ende gekommen /

und

und ein Gewende durch und durch gepferchet iſt/ muß man den Pferch oder Miſt ſogleich unterpflügen laſſen/ damit er nicht an der Sonn verbrenne/ oder durch Regen verwaſchen werde. Wann im Frühling ſich Nacht-Fröſte einfinden/ oder ſonſt ungeſtümmes/ kaltes und naſſes Wetter einfället/ muß man die Heerde/ biß es ſich zu beſſerer Witterung anläſt, wiederum in die Ställe treiben; ſo iſt auch nöthig/ daß man muntere Knechte bey den Schaafen habe/ und wachſame Hunde darzu halte/ welche den Pferch des Nachts umlauffen/ und da ein Wolff oder auch ein Dieb herbey nahen wolte/ denſelben durch einen hellen Laut anzeigen und hertzhafft anfallen. Wann das naſſe und kalte Herbſt-Wetter einzutretten beginnet/ oder es auch frühzeitig beſondern Mangel an der Weide geben ſolte/ daß ſich das Schaaf-Vieh ohne Futter nicht behelffen könte/ muß man mit dem Pferchen ein End machen/ und das Lager völlig vom Felde in den Schaf-Stall nehmen. Auf ebenem Land thut der Pferch beſſere Dienſte/ als auf ſtarck abhängigen oder abſchüßigen Feldern; wiewohl es heut zu Tage alte und erfahrne Hauß-Wirthe giebt/ welche den Hurten-Schlag und das Pferchen gänzlich unterbleiben/ und die Schaafe das gantze Jahr durch ihr Nacht-Lager in den Ställen nehmen laſſen/ wodurch ſie um ſo viel mehr Miſt machen/ und damit ihre Felder dreymal beſſer/ als durch den Pferch düngen können. Auf eine Heerde von fünff hundert Stücken Schaaf-Viehes werden im Pferche viertzig Stücke Horden

(Hurten) jede von vierzehen Schuhen oder ſieben Ellen erfordert.

Pferch-Recht/ oder **Hurten-Schlag**/ iſt eine Gerechtigkeit/ auf ſeinen eigenen Feldern Hürden aufzuſchlagen/ und die Schaafe zu Dünggung der Felder in dieſelbigen einzuſperren. Solche iſt dem Erb-Herrn vorbehalten/ und darff/ wo es nicht hergebracht/ von den Unterthanen nicht gebraucht werden. So iſt auch das Pferch-Recht/ und das Hutungs-Recht von einander abgeſondert/ und wem die Weyd-Gerechtigkeit zuſtehet/ dem kömmet deswegen nicht gleich das Horten- oder Pferch-Recht zu.

Pferd/ iſt ein bekandtes/ nutzbares/ nothwendiges/ großmüthiges/ dauerhafftiges/ und wann es von guter Art/ ein wohlgewachſenes/ munteres/getreues und anſehnliches Thier. Kurtz zu ſagen/ es ſoll ein rechtes Pferd haben eine nicht unmäßige Statur/ wohlgeſtellte und zuſammen gefaſte Gliedmaſſen/ einen kleinen dürren Kopff/ eine breite hohe Stirn/ kurtze ſpitzige Ohren/ helle ſchwartze und ſchnellwendige Augen/ groſſe Naſen-Löcher/ ein trockenes Kinn/ dünne Leffzen/ den Hals ſachte gebogen/ und nicht zu dick/ Mähn und Schweiff dick und lang/ breite Bruſt/ ſanfft eingebognen Rücken/ eine Krinne über das Creutz/ eingebognen Bauch/ lange Seiten/ runde Lenden/ ſtarcke Hüfften/ gerade dürre Schenckel/ runde Knye/ wohlgetheilte Feſſel/ und ſchwartze runde harte Hüffte. Die **Mängel der Pferde** ſind insgemein: a) **Erb-Mängel**/ welche ihnen die Geſundheit benehmen

men / als Rotzen / Maucken / oder die Geſtalt verringern / als weit-öhrig / Speck-hälſig / dick-köpfig / welche Mängel zu der Pferde Abrichtung und ihrem Gebrauch hinderlich ſind / ſonderlich / wann auch ſolche untreu / boßhafft / beiſſend / und an die Wand drückend / tückiſch / kollrich / haarſchlechtig und hartmäulig ſind. b) **Haupt-Mängel** nennet man des Athems Gebrechen / wann er kurtz oder zu ſchwer iſt / daß ſie verſchlagen und bald müd werden / ſchnauffen / blaſen und huſten. Hieher gehören auch die Mängel am Gewächs / als ein verkehrter Hals / ſchieffſchencklich / Bockbewig / Küh-füßig / u. d. g. Ferner rechnet man darzu den Mangel des Geſichts / Gehörs / Geruchs; weiter / wann ſie ſchwach / tölpiſch / ungeſchickt / forn creutzen / ſtreichen / und von andern Pferden nicht abgehen wollen / wann ſie ſtätig ſind / u. d. g. c) **gemeine oder geringe Mängel** ſind / die wenig ſchaden / oder verbeſſert werden können / als zu mager / weich Fleiſch / ſchläffrich / ſich ins Waſſer legen / ausreiſſen / eigenſinig / ſcheu / tückiſch / und zum Auffſitzen / Putzen oder Beſchlagen unwillig. **Das Alter der Pferde** erſtreckt ſich gemeiniglich biß 18. Jahr / daß man ſie noch brauchen kan / wiewohl man auch deren findet / die biß ins 25. und 30ſte Jahr dauren. Die gemeinſte Art der Pferde Alter zu erkennen / geſchiehet durch die Zähne; ſie haben aber von Natur ordentlich 40. Zähne: da hingegen die Maul-Eſel nur 36. haben. Es weiſet die Erfahrung / daß die Pferde ihre junge Zähne innerhalb zwey Jahren auf die un-

unterſchiedene malen abſchieben/ und zwar/ wann ſie das andere Jahr erreichet/ zum erſten mal zweye im Mittel des fördern Mauls/ oder die Förder-Zähne oben und unten: mit dem dritten Jahr die nächſten viere dabey oben und unten; mit dem vierdten Jahr die letzten viere an der Ecken/ abermal viere oben und unten. Mit Beſchlieſſung dieſes Abſchiebens der jungen Zähne erheben ſich im fünfften Jahr die beyden Hacken-Zähne. Dieſe Zeit iſt vor der Pferde Jugend zu achten. Von dem fünfften Jahr an biß zu dem ſiebenden haben die Zähne eine Höhle wie ein eingebogner Pfennig/ daß ein Tropffen Waſſer darinnen liegen könte. Wann ſie ſieben Jahr zurück geleget/ iſt die Höhle gantz heraus gewachſen/ und es ſind die Zähne gantz gleich. Dargegen aber erzeiget ſich ein brauner Flecken/ und nach ſieben Jahren verlöſchen ſolche braune Flecken/ eben in der Ordnung/ wie ſie die jungen abgeſchoben/ nemlich die mittlern zu erſt/ und die nächſten darbey nach einander/ daß ſie oben weiß werden. Nach zehen Jahren erhebet ſich die Ebene des Zahns allgemach über ſich biß in das 13te Jahr. Nach dreyzehen Jahren wird ſolche Erhebung noch runder. Nach 16. Jahren werden ſie je länger je ſpitziger/ nach welcher Zeit nichts gewiſſes mehr von ihrem Alter zu mercken. In dieſer Zeit wachſen auch die beyden Hacken immerfort/ daß ſie gröſſer und dicker werden/ je mehr Jahre ſie erreichen. Uber dieſes werden die Zähne an der Farbe geändert/ daß ſie von dem zehenden Jahr an je länger je gelber werden/

den / in dem höchſten Alter aber je weiſſer / und das Zahn-Fleiſch weichet zurück.

Pferde-Caſtanien / Roß-Caſtanien / heiſſen alſo / weil ſie die Türcken für ihre Pferde brauchen / wann ſie keüchend werden; dieſe ſind anfangs von Conſtantinopel nach Wien / und ſo ferner in unſere Luſt-Gärten gebracht worden.

Pferde-Raupe / iſt eine Art Gewürme / ſo im Waſſer lebet / hat kein Maul / ſondern einen langen Rüſſel / wie ein Röhrgen / dadurch es ſeine Nahrung ſaugen muß.

Pferde-Schwantz / iſt zweyerley / groß und klein; beyde haben runde / hohe Stengel. Jenes hat an ſtatt der Blüthen träublichte Gewächſe / und eine weiſſe Wurtzel. Das kleine hat weiſſe Blüthen / und eine ſchwartze Wurtzel / ſo ſich in einen Hauffen Glieder zertheilet. Es wird dieſes Kraut meiſtens in Gräben gefunden / und zum Blutſtillen und Geſchwüren / auch zu andern Zufällen der Nieren und der Blaſen gebraucht. Das kleine brauchen die Mägde zum Scheuren.

Pferde-Stall / dieſer ſoll im Sommer kühl / und im Winter warm / trocken / und nicht dumpffícht ſeyn / daß die Lufft fein durchſtreichen könne / auch fein licht; dann wann er finſter / deuchtet es hernach den Pferden fremd / wann ſie heraus an das Licht kommen / und können ſich hernach gar leicht vor etwas ſcheuen oder entſetzen; Es müſſen auch die Stänð weit von einander ſeyn / daß die Pferd einander keinen Schaden zufügen. Daß man aus denen Pferd-Ställen

len keine Spinnweben abkehren ſoll / iſt ein alter böſer eingeriſſener Aberglaub / und hat keinen Grund; dann man aus vielen Exempeln unterſchiedener Orten erfahren / daß die Pferde / wann ſie ſonſt nur ihre gehörige Wartung gehabt / eben ſo wohl in Ställen geſtanden haben / wo alle Spinnweben weggeräumt geweſen / als wo alles davon voll gehangen.

Pferde-Stein / wird auch Bezoar Equinum genannt / weil er ſo wohl an Geſtalt / als Kräfften / dem Bezoar gleich kommen ſoll; wird im Magen und Därmen der Pferde gefunden / immer ein Schälgen über dem andern; zuweilen werden ſie auch im Roß-Miſt angetroffen.

Pferdner / Anſpänner / wird derjenige in einer Dorffs-Gemeine genennet / welcher ein Gut beſitzet / worauf wenigſtens ein paar Pferde gehalten werden müſſen / ſo wohl ſeinen Feld-Bau mit zu beſtreiten / als auch die der Herrſchafft ſchuldige Frohn-Dienſte mit verrichten zu können.

Pferſich-Baum / hat eine graue ſcharffe Rinde / lange ſchmale Blätter / Purpur-weiſſe Blumen / die ſehr zeitig herfür kommen. Er wurtzelt nicht tief / kömmt bald in die Höhe / iſt aber nicht dauerhafftig. Er will ein leichtes / warmes / und wohlgedüngtes Erdreich haben; kan rauhe und kalte Winde nicht wohl leiden; will um den Stamm und Wurtzeln rein gehalten ſeyn / und keine überflüßige Feuchtigkeit haben / er wird durch Steckung der Steine fortgepflantzet.

Pferſich-Kraut / iſt ein wildes Heil-Kraut / das an Pfützen und ſtinckenden Waſſern wächſt / viel

viel runde glatte und bräunliche Stengel treibt/ lange dunckel-grüne Blätter/ wie der Pferſich-Baum hat/ und eine Purpur-farbne/ oder auch weiſſe Blüthe trägt. Es iſt ein vortreffliches Heil-Kraut bey Menſchen und Vieh/ vor friſche und auch alte Schäden. Das aus dem Kraut und Blumen abgezogene Waſſer wird wider den Stein gerühmet. Die daraus bereitete Eſſentz iſt eine herrliche Blut-Reinigung.

Pferſichen/ iſt ein Stein-Obſt/ ſo im Anfange des Herbſtes reiff wird; fleiſchig und safftig/ auswendig eingekerbt/ und wollig/ auch am Geſchmack ſehr lieblich iſt. Sie werden in zwey Gattungen getheilet; die **Männlichen**/ welche ihre Steine nicht löſen oder fallen laſſen; und die **Weiblichen**/ die ihre Steine vom Fleiſch ablöſen. Unter die Männlichen werden gezehlet die Hertz-Quitten/ Johannis-Nuß/ oder glatte Pferſichen/ und die Mandel-Pferſichen/ deren Kern wie eine ſüſſe Mandel ſchmeckt. Zu den Weiblichen gehören die gemeinen weichen/ grünen und weiſſen/ und die Blut-Pferſichen. Dieſe ſind bey uns die bekandteſten. In der Medicin wird aus der Blüthe ein herrliches Waſſer deſtilliret/ wie auch eine Lattwerge und Syrup daraus bereitet; aus den Kernen aber ein nützliches Oel gepreſſet.

Pfifferling/ iſt eine Art Erdſchwämme/ ſo klein/ länglich/ röthlich/ und faſt wie die Reitzken ſeyn/ werden ihnen aber nicht gleich geachtet/ weil ſie etwas nach Pfeffer ſchmecken. Sie wachſen häuffig im Sommer und Herbſt:

wer-

werden auch gedörret/ in Eßig eingemacht/ und in der Haußhaltung verſpeiſet.

Pfingſt-Roſen / ſiehe **Peonien.**

Pflantz-Beet / heiſſet eigentlich ein Stückgen Landes/ darein der Kapp-Saamen im Frühling geſäet wird. Es ſoll nicht allzuleimicht/ noch allzu ſandig/ ſondern temperirt / mehr trocken als feucht ſeyn / und mit dem Spaten wohl umgegraben werden. Wenn der Saame eingeſäet/ wird es anfänglich mit Reißig oder Stroh überleget und bedecket/ auch rings herum mit Dorn oder Holtz-Bündlein verſetzet/ nicht nur wegen des Froſtes/ ſondern auch/ daß kein Vieh darauf komme/ inſonderheit aber/ damit die Hüner und Tauben den Saamen nicht aufleſen/noch die Blättlein von den jungen Pflantzen/ wenn ſie aufwachſen/ abbeiſſen mögen. Wenn aber die Pflantzen ſich erſtrecken/ ſo nimmt man das Deck-Reiſig wieder weg/ und läſſet ſie frey wachſen/ bis ſie um Pfingſten ausgehoben und verſetzet werden/ da man auch die Verzäunung hinwieder wegzuräumen pflegt. Auf den Dörffern haben ſie zu denen Pflantz-Beeten ihre gewiſſen Gemein-Flecke/ welche nach der Anzahl derer mit dem Gemeinde-Recht verſehenen Innwohner eingetheilet ſind/ und um welche gemeiniglich alle Jahre gekabbelt wird/ oder es iſt ein jedes Hauß oder Bauer auch mit ſeinem gewiſſen Pflantz-Beet verſehen.

Pflantzen/ iſt diejenige Feld-Arbeit/ wenn man nemlich auf dem Acker die aus dem Beet gezogene Pflantzen in Ordnung bringet/ oder zu

Kraut ſtecket. Insgemein wird St. Urban vor den beſten Kraut-Patron gehalten/ deſſen Gedächtnuß allezeit den 21. May einfällt. Einige wollen zwar nicht viel auf das Früh-Pflantzen halten/u. ſagen: Mayen-Kraut kein Kraut. Andere hergegen/ wañ ſie nur tüchtige Pflantzen zum Stecken haben/ können mit dem Stecken nicht früh genug kommen/ wenn ſie gleich vor St. Urban dieſe Arbeit vornehmen/ und erwählen ſie hierzu/ wo nicht gar den neuen/ doch den zunehmenden Mond/ weil dergleichen Kraut ſich wohl und grün im Felde hält. Die Witterung zum Pflantzen oder Kraut-Stecken muß nicht gar zu naß oder Regen-Wetter/ der Acker aber auch nicht gar zu dürr und trocken ſeyn. Die alten klugen Haußhälter pflegen zu ſagen: Liegen-Kraut/ gediegen-Kraut/ daß iſt wenn nach dem Stecken die Pflantzen auf dem Acker liegen und ſchlaffen/ ſo haben ſie ein gut Gedeyen/ und geben ſchön Kraut. Es iſt demnach das beſte Pflantzen oder Kraut-Stecken/ wenn es geregnet hat/ und der Himmel ſich wieder aufhellet. Hiernächſt iſt auch wohl zu mercken/ daß die Pflantzen mit dem Krautſtecker-Stöſſel/ aber ja nicht/ wie einige gewohnt/ mit dem Finger/ ein wenig eingedruckt werden denn das Letzte iſt von keinem Beſtand ſondern höchſt unnütze.

Pflantzer/ iſt ein Werckzeug/ gleich dem Haupt von einem Rechen/ zuweilen auch gröſſer mit einem Handgriff oder Stiel an der obern Seite/ unten aber mit vielen Zähnen in gleicher Weite von einander/ mit welchem Löcher in das Erdreich gedru-

drucket werden / Erbſen / Bohnen / Türckiſchen Weitzen und dergleichen darein zu ſtecken.

Pflaſter / iſt ein Heil-Mittel / aus verſchiedenen heilſamen Dingen zuſammen geſetzt / und alſo bereitet / daß es auf Leinwand oder Leder aufgeſtrichen / und äuſſerlich kan aufgeleget werden. Das vornehmſte Weſen der Pflaſter beſtehet aus Wachs / Oel / Schmeer / Butter / Pulver / Hartz / Pech / Gummi / und andern Sachen mehr / worunter allerhand Kränter gemiſcht werden. Sie ſind nach ihrem Gebrauch unterſchiedlich / als Haupt- Magen- Leber zertheilende Præſervativ- linderende- Zug- erweichende- Bruch- und andere Pflaſter. Die Krafft der Pflaſter iſt alle emplaſtiſch / und erfüllet gleichſam: Denn wenn eines einem Theil überſchlagen wird / ſo verſchlieſſet es wegen ſeiner klebrichten Stücke die Gänge der Haut / hält die dämpffenden Spiritus auf / und erhält des Theils Wärme. Inzwiſchen iſt auch deſſen Krafft nicht müßig / ſondern verrichtet / von der Wärme des Theils angereitzet / unterſchiedliWürckungen.

Pflaumen / Zwetſchken / ſind ein bekandtes und angenehmes Stein-Obſt / davon bey uns die vornehmſten Arten ſind: Die gemeinen runden und roth-gelben Pflanmen; die groſſen und kleinen ſchwärtzlichen Krickel; die groſſen und kleinen Damaſcener-Pflaumen; die Ungariſchen Pflaumen / welche man vor die beſten hält; die roth und gelben Roß-Pflaumen; die rothen und gelben Marnncken oder Eyer-Pflaumen; die gemeinen Wachs-gelben Spillinge / die halb gelb und ro-

thèn

then Spillinge; und die kleinen weiſſen Spillinge. Vornemlich werden die gebackenen Pflaumen weit und breit verführet/darunter die Ungariſchen und Damaſcener die gröſten und beſten ſind. Sie müſſen fein groß/ rein/ ſchwartz und nicht klein oder zu trocknen ſeyn. Die rechten ſchwartzen ſind beſſer/ als die mit etwas Zucker und Mehl beſprengten/ welche gantz weißlicht/ wie beſchneyet ausſehen.

Pflaumen-Baum/ wächſt wild und zahm; ſeine Blüthe iſt weiß/ und die Blätter den Apffelbaum-Blättern gleich. Er bedarff keines beſondern Bodens noch Wartung; doch iſt ein mittelmäßig Erdreich für ihm das beſte. Will man ihn düngen/ ſo brauche man wohlgefaulten Miſt oder Reb-Aſchen/ denn von friſchem Miſt wird die Frucht wurmſtichig. Er wird durch Stecken aus den Kernen/ oder durch Abnehmen der Bruth vermehret/ und unter den Arten zu pfropffen bekömmt ihm die in dem Spalt am beſten. Er leydet leicht Schaden von dem Moos/ ſonderlich in kaltem Boden/ welches man ihm fleißig abnehmen muß. Die dürren Zweige/ welche immer weiter erſterben/ und endlich den gantzen Baum verderben/ müſſen fleißig abgeſchnitten werden. In der Artzeney werden die Ungariſchen und Mähriſchen Pflaumen gebraucht/ eine gelinde Leibes-Oeffnung zuwege zu bringen. Die Blätter vom Pflaum-Baum in Wein geſotten/ und ſolchen in den Mund gehalten/ dienet wider Flüſſe/ ſo auf die Gurgel und das Zahn-Fleiſch fallen. In den Apothecken hat man ein-

gemachte Pflaumen mit Honig und Wein; das Fleiſch von durchgedruckten Pflaumen/ mit Zucker dicke gekocht; den einfachen auf verſchiedene Art verſetzten Syrup/ und Laxir-Pflaumen/ davon den Kindern 1. bis 2. den Alten aber 6. bis 7. Stück gegeben werden.

Pflaumen-Federn/ heiſſen diejenigen weichen und kurtzen Federlein/ ſo denen Gänſen von den Bäuchen gerupffet werden/ und nicht nöthig zu ſchlieſſen ſind/ weilen ſie keine Kiele haben.

Pflug/ iſt ein Werckzeug/ womit der Ackersmann das Land umreiſſet/ und zu Einnehmung des Saamens bereitet. Es beſtehet aus einem Gerüſt auf zwey kleinen Rädern/ daran ein anders hänget/ ſo mit einem Pflug-Eiſen/ welches in die Erde ſchneidet/ und mit einem Pflug Schaar/ ſo die Erdſchollen umwirfft/ verſehen. Wenn der Ackermann pflügen will/ ſpannt er die Ochſen oder Pferde vor den Pflug/ treibt ſie nach der Länge über den Acker gerad hinaus/ und regieret mit der Pflugſtertz/ welche er mit der lincken Hand hält/ den Pflug ſo/ daß er in rechter Maß das Erdreich greiffe/ und gerade Furchen mache; mit der rechten aber hält er die Reute/ womit er vor dem Pflug-Eiſen räumet/ und die Erdſchollen ablöſet. Ein Pflug hat ein beſonder hochverpöntes Recht/ daß an demſelben ſich niemand vergreiffen darff. Als vor einigen Jahren das Sterben unter dem Vieh ſo hefftig wütete/ daß es an Zug-Vieh gemangelt/ den Acker zu bearbeiten/ hat ein

ein Edelmann zu Meyland einen Pflug erfunden/ mit welchem durch bloſſe Menſchen-Hand und wenig Mühe die Arbeit verrichtet werden können/ und iſt ſolche Erfindung hin und wieder beliebet und gebraucht worden.

Pflug/ heiſſet auch/ an einigen Orten/ ein gewiſſes Maas Ackers/ darauf ein Pflug mag gehalten/ oder das mit einem Pflug kan beſtritten werden. Nach ſolchem wird dann der Pflug-Schatz angelegt/ und auf die Pflüge geſchlagen.

Pflug-Dienſt/ iſt derjenige Dienſt/ den ein Anſpanner von ſeinem Hof und Gut mit ſeinem Zug-Vieh dem Grund-Herrn zu leiſten ſchuldig iſt/ auf ſeine Koſten/ nicht nur bey Beſtellung des Hof-Ackers/ und Einführung der Feld-Früchte/ ſondern auch mit An- und Verführung allerley Güter/ und wo der Herr ſein nöthig hat. Weil nun dieſes eine ſchwere Dienſtbarkeit/ ſo ſoll ſie nicht mißbrauchet/ noch über die Befugnis und das Herkommen erſtrecket/ weniger erhöhet/ und mit neuen Beſchwerden vermehret/ vielmehr billige Maſſe und Chriſtliche Beſcheidenheit dabey beobachtet werden.

Pflügen/ heiſſet den Acker mit dem Pflug umreiſſen/ und alſo zu Einnehmung des Saamens bequem machen. Zur Winter-Saat ſoll man das Feld/ wo möglich/ viermal pflügen/ nemlich/ 1.) brachen/ 2.) wenden/ 3.) rühren oder auftreiben/ und 4.) zur Saat pflügen; die meiſten aber pflügen nur dreymahl; gleichwol ſiehet man auch und erfähret/ daß etliche/ die

nicht viel Felder haben/ fünffmal pflügen; und gewiß/ wer es thun kan/ dem iſt es ſehr gut; jedoch muß die Landes-Art dabey wohl in Acht genommen werden/ auch nachdem eintrocken oder naſſes Jahr folget. Und ſo man auch ein Stück Landes nicht dreymal vor der Saat ackern kan/ ſo pflüge man im äuſſerſten Nothfall nur zweymal; nemlich/ wenn man erſtlich gebrachet/ laſſe mans darauf und bald wohl einegen/ denn ein gutes Egen iſt beſſer/ als ein böſes Ackern; drey Wochen hernach laſſe mans deſto tiefer arbeiten/ und gar zeitlich beſäen/ ſonderlich wenn es ſchwach Land/ und nicht gedünget iſt. Je öffter diejenigen Aecker/ ſo nicht leimicht ſind/ gepflüget werden/ je beſſer es vor dieſelben iſt. Diejenigen Aecker aber/ welche groſſe Näſſe an ſich ziehen/ und flüßig oder leim/ und donnicht ſind/ dürffen eben ſo klein nicht gepflüget werden/ denn wenn ſolche gar zu klar/ ung klein ſind/ und Platz-Regen oder ſtarcke Näſſe einfället/ ſo werden ſolche Aecker/ wie eine Tenne zuſammen geſchwemmet; und bleiben alſo die Früchte ſtecken/ und müſſen verderben/ wenn aber ein ſolcher Acker noch etwas klößigt bleibet/ ſchadet die Näſſe gar nicht/ ſo er nur anders gedünget iſt. Zur Sommer-Saat pfleget man drey-oder auch nur zweymal zu pflügen/ nemlich 1.) ſtürtzen oder ſtoppeln/ 2.) rühren/ welches doch in guten und mürben Feldern/ zumal/ wo man nicht ſchöne trockene Zeit dazu hat/ vor unnöthig gehalten/ und alſo an vielen Orten erſparet wird; und damit 3.) ackern/ oder zur Sommer-Zeit pflügen.

Son-

Sonſten iſt dabey zu beobachten / daß man / wo es ſich ſchicken will / die feuchte Aecker an trockenen und warmen Tagen / die ſandige und dürre aber bey feuchtem Wetter pflügen müſſe.

Pflug-Recht/ heiſſet an einigen Orten die Einrichtung eines Ackers zu dreyen Arten / daß er ein Jahr über Winter / das andere Jahr über Sommer beſtellet / und das dritte brach gelaſſen werde. Wer einen Acker nach Pflug-Recht annimmt / hat ihn auf vorbeſchriebene Weiß drey Jahr zu genieſſen ; bleibt er länger daran / ſo gilt ſeine Miethe nur auf ein Jahr / wann ſie nicht ausdrücklich verneuet worden.

Pfriemmen-Kraut/ wächſt gern an ſandigen und Sonnen-reichen Orten / hat holtzige grüne Stengel / wie Ruthen / längliche Blätter und gelbe Blumen / wie der Flachs. Ehe dieſe aufblühen / werden ſie wie die Ausländiſche Capern mit Saltz und Eßig eingemacht / und Ginſt oder teutſche Capern genannt. Der Saame gleicht den Wicken / iſt auswendig ſchwartz / inwendig gelb / und ſoll die Kröpff vertreiben / auch wider Miltz- und Leber-Kranckheiten gut ſeyn.

Pfropf/ iſt ein Stöpſel / den man in ein Loch oder eine Wand macht.

Pfropffen/ oder **Peltzen der Bäume**/ ſiehe **Bäume pfropffen**.

Pfropff-Reis / iſt ein junges jähriges Reis von einem fruchtbaren Baum / welches auf einen wilden Stamm geſetzet / und ſolcher dadurch verbeſſert wird. Es iſt aber wohl Acht zu geben in Erwehlung der Pfropff-Reiſer ſelbſt / und auf

die Zeit / wie auch die Arth / wenn und auf was Weiſe ſie zu brechen / denn daran liegt es / ob die daraus erwachſene Bäume bald oder erſt nach langen Jahren tragen / ingleichen wie der gantze daraus erwachſene Baum ſich arthet. Dieſemnach ſollen die Pfropff-Reiſer von jungen / geſunden Bäumen / die bereits getragen haben / nicht von denen unterſten Aeſten / ſondern allemal im höchſten Wipffel des Baumes / gegen Mittag / allwo allemal die Reiſer am beſten und zeitigſten ſind / von friſchen ſafftigen Zweigen / behutſamlich / daß die Rinde nicht verletzet werde / bey hellem und ſtillen Wetter gebrochen; aber nicht gleich / ſo bald ſie von dem Baum gebrochen ſind / aufgeſetzet / ſondern etliche Tage liegen gelaſſen werden. Dahero halten einige vor gut / wenn die Reiſer drey Tage vor dem neuen Mond gebrochen / und wenn hernach ein neuer Monden eben ſo viel Tage alt worden / gepfrofft werden. Denn was im neuen Mond gebrochen und auch gepfropffet wird / ſoll wohl in die Höhe wachſen / aber keine Früchte tragen. Siehe oben **Pfropffen**. So hält man auch davor / daß dasjenige Reis / ſo im Schneiden oder Brechen ohngefehr auf die Erde entfalle / keine Früchte halte / ſondern ſie alle abfallen laſſe. Auch pfleget man ſie gemeiniglich aufwärts / das iſt / in den oberſten Aeſten gegen den Aufgang der Sonnen zu brechen / denn die von den unterſten Aeſten der Bäume gebrochen / behalten die Art dieſer Aeſte / daß ſie ſich nur breiten / und nicht in die Höhe wachſen wollen. Es müſſen ſich auch die Propff-Reiſer nach des Stammes Beſchaffen-

ſchaffenheit / ob er ſtarck oder gering iſt / richten / alſo das man in ſtarcke Stämme Reiſer mit vier oder fünff Augen / in ſchwache oder dünne aber nur mit drey Augen ſeze. Wenn man ſie verſenden oder lange verwahren will / müſſen ſie am Bruch mit feuchtem Leimen oder gelinden Töpffer-Don beſchlagen / oder aber mit friſchem Moos bewunden / oder nur in die Erde an einen ſchattigen Ort geleget werden. Will man ſie aber weit hinweg ſenden / ſtecket man ſie behutſam in eine Riebe oder einen Apffel. Die Pfropff-Reiſer von Aepffel-Bäumen wollen auf wilde- oder / wann es Zwerg-Bäume werden ſollen / auf Paradieß - Aepffel - Stämme / Birn-Reiſer hingegen auf wilde Birn-Bäume gepfropffet / oder auf junge Kern-Bäume / oder geſunde Birn-Quitten-Stämme geäugelt ſeyn. Reiſer von Abricoſen und Pferſichen ſind auf ſüſſe Mandel-Stämme zu pfropffen / oder auf wilde Pferſiche und Abricoſen / ſo aus Kernen gewachſen / zu oculiren oder abzuſäugen. Auf Damaſcener-Pflaumen - Stämme kan man auch Abricoſen Pferſiche und Mirabolanen abſäugen oder oculiren. Reiſer von Spaniſchen Kirſchen müſſen auf ſüſſe Kirſch-Stämme / Amarellen und Mäh-Kirſchen aber auf weiſſe Kirſchen-Stämme gepfropffet werden; auf ſchwartze ſaure Kirſch-Stämme gehet es nicht an / weil der Safft viel zu zähe und herb iſt / dann ob ſie ſchon eine Zeitlang wachſen und bekleiben möchten / ſo hat es doch keinen Beſtand / ſondern es müſſen Stamm und Reis mit einander verderben. Uber dieſes kan man auch

noch folgendes aus der Erfahrung bemercken/ daß ſo groſſe Art von guten Obſt widerum auf groſſe Art wild Obſt geproffet/ dieſes an Stāmen und Früchten beſſer wird; pfropfſet man kleine Art von guten Obſt auf groſſe Art von wilden Stämmen/ ſo wird das Obſt beſſer/ und etwas gröſſer; propfſet man groſſe Art von guten Obſt auf kleine Art wilder Stämme/ ſo wird das Obſt auch wohl gröſſer/ aber es arthet mehr nach dem Reiſe/ bleibet aber dem Stam̄e nach etwas kleiner/ und will nicht recht fort/ denn der Stamm iſt immer unten ſchwächer/ es treibet zwar dicke Reiſer/ aber ſie können ſich nicht ſo breiten/ und in ſo ſchöne Bäume wachſen/ wie wenn der wilde Stamm groſſer Art; endlich/ ſo eben klein Obſt auf ſtärckere Art geſetzet wird/ wächſet das obere Holtz klein/ jedoch das Obſt/ auch von der kleinſten Art/ deſto gröſſer: Folglich laſſen ſich in einen Tage von einem Baum unterſchiedene Stämme pfropffen/ davon immer einer beſſere und gröſſere Früchte bringet als der andere/ zumal/ wenn die unterſchiedene Beſchaffenheit des Erdbodens/ darinnen ſie ſich geſetzet befinden/ darzu kömmt.

Pfrunſften/ ſagt man/ wenn die Hirſche mit dem Wildpret ſchertzen.

Pfühle/ heiſſen in dem Gebett-Bette diejenigen ſchmalen und langen Küſſen/ ſo zu denen Häupten und Füſſen geleget werden.

Pfund/ iſt ein gemeines Kramer-Gewicht/ hat 16. Untzen/ oder 32. Loth/ oder 128. Quentlein.

lein. Es giebt aber zweyerley Gewichte/ nemlich Fleiſcher-und Kramer-Gewichte; jenes iſt ſchwerer als dieſes. Apothecker-Gewicht hält nur 12. Untzen/ eine Untze zwey Loth/ ein Loth 4. Drachmas oder Quintlein 13. Scrupel/ und ein Scrupel/ 20. Gran.

Pfund/ heiſt in Jäger-Terminis ein Streich oder Schlag/ den man mit dem Weide-Meſſer vor den Hinterſten bekömmt. Denn wenn bey einem Jagend jemand einen Fehler durch unrechte Benennung derer dabey vorkommenden Dinge begehet/ ſo wird er über den beſten Hirſch geleget/ und von dem Jäger oder Forſt-Meiſter mit dem bloſſen Weide-Meſſer/ unter dem Blaſen und Wald-Schrey der umſtehenden Jägeren/ ihm auf das Hintertheil drey Pfund oder Schläge gegeben.

Pfütz-Eymer/ ein Gefäß/ damit das Waſſer aus dem Sumpff ausgeſchöpffet wird.

Phœnicopterus, iſt ein Waſſer-Vogel/ ſo ſtarck als ein Reiger/ und Aſchen-farbig; ſein Schnabel iſt forn ein wenig krumm/ und der Hals ſehr lang/ er gehet in die Seen und in das Meer; er lebet von kleinen Fiſchen/ von Muſcheln und Schnecken. Er führet viel flüchtiges Saltz und Oel; eröffnet/ und dienet wider die ſchwere Noth. Sein Schmaltz zertheilet/ und ſtärcket die Nerven.

Phönix/ heiſſet eine gewiſſe Gattung Graß oder Kraut/ welches einen Hauffen Stengel oder Röhrlein treibet/ auf zwey Füß hoch/ die ſind ſchlanck und rund/ haben wenig Knoten/ und jedes

des bringet zwey/ drey oder vier lange und ſchmale ſtreiffige/ dicke/ dunckel-grüne Blätter. Dieſe Stengel führen an dem Ende ihrer Spitzen Aehren / bald wie der Lolch / doch ſind ſie um ein gut Theil kürtzer / viel dünne / und mit rothen oder weiſſen Zäſerlein beſetzet. Wenn die Blüthen vergangen ſind/ ſo folgen ihnen kleine/ länglichte/ und rothe Körner. Die Wurtzeln ſind voll Knoten und Zaſern. Dieſes Kraut wächſt auf dem Felde/ an den Wegen / und auf den Dächern der Gebäude. Es führet viel Oel und wenig Saltz; reiniget und hält an; es ſtillet den Durchfall und das Bluten/ wie auch/ wenn einer wider Willen den Urin gehen läßt. Es wird abgeſotten gebraucht.

Phyſiognomie/ iſt die Kunſt/ welche aus dem äuſſerlichen Anſehen und Bildung des Geſichts und Geſtalt der Glieder eines Menſchen/ von ſeiner Leibes- und Gemüths-Beſchaffenheit einiger Maſſen zu erkennen giebet. Wir ſagen einiger Maſſen / weil nemlich dieſe Kunſt auf betrüglichen Principiis beruhet / und das böſe Naturell eines Menſchen/ auch durch gute Lehre und Weißheit noch ziemlich kan verbeſſert werden; daher ſie von vielen gar hoch gehalten / von andern aber vor eitel ungewiß Ding ausgeſchryen wird.

Pillen/ iſt ein Heil-Mittel oder Artzney/ ſo aus einem zugerichteten Teig / in Geſtalt kleiner Kügelein/ formiret/ und zuweilen vergoldet oder verſilbert wird. Sie werden gantz eingeſchluckt/ damit der bittere Geſchmack / den ſie gemeiniglich haben/ weniger empfunden werde. Sie werden über-

überhaupt eingetheilet in purgirende und alterirende; von beyderley Art ſind mancherley Compoſitiones vorhanden / nach welchen / oder auch von ihren beſondern Gebrauch / ſie mit beſondern Nahmen / unterſchieden werden.

Pimpernell / ſiehe **Pimpinelle**.

Pimper-Nüſſe / **Piſtacien** / iſt die Frucht eines Baums / der wie ein Nuß-Baum in Perſien / Egypten / Java und Sicilien wächſt; wie dann die meiſten zu uns aus Italien gebracht werden. Die Frucht hängt an den Bäumen Trauben-weiß / und iſt äuſſerlich grün / wie eine Mandel anzuſehen / worunter eine weiſſe harte Schaale befindlich / und in derſelben ein Kern / der wie eine rothe Lamperts-Nuß ausſiehet. Es werden zu uns die gantzen Nüſſe gebracht / die aber ſehr trocken wollen gehalten ſeyn / denn ſonſt werden ſie leicht rantzig. Sie haben einen ſüſſen Geſchmack / und öhlichten Safft / ſtärcken den Magen / erwecken den Appetit / und geben gute Nahrung. Sie werden in der Küche an Hünern / Kalbfleiſch / Fiſchen / Paſteten und ſonſten vielfältig gebraucht / auch von Conditern zum Marcipan genommen.

Pimpinelle / **Pimpernell** / wächſt wild und auch in Gärten. Die wilde wird in groſſe und kleine unterſchieden. Jene wächſt auf Wieſen / und hat zuweilen an der Wurtzel eine rothe Beere / womit die Färber Carmeſin-roth färben: dieſe wächſt an Bergen und ſteinichten Oertern. In den Apothecken wird davon die Wurtzel / das Kraut / und der Saamen geführet / ſie verdünnen /

nen/ zertheilen/ eröffnen/ treiben den Schweiß/ Harn und Stein. Die daraus bereitete Stücke ſind. Die eingemachte Wurtzel/ eine Conſerve/ das Waſſer/ ein Oel/ und aus dem gantzen Gewächs das Saltz. Die Garten-Pimpinelle iſt ebenfalls groß und klein. Davon wird die kleine allein in den Apothecken geführet/ und ſonderlich zu Wund-Träncken gebraucht/ auch ein Waſſer/ Syrup und Conſerve davon bereitet.

Pinien/ Zirbel-Nüſſe/ iſt die Frucht eines Fichten-Baums/ der nur in warmen Ländern fortkömmt/ abſonderlich in Italien und Franckreich; dann ob man zwar bey uns in Gärten auch den Baum hat/ ſo trägt er doch keine Früchte. Er hat lange ſpitzige Tangeln/ und groſſe aus vielen holtzigen Schuppen zuſammen geſetzte Zapffen/ unter deren jeden zwey Nüſſe liegen. Wenn dieſe Zapffen ins warme geleget werden/ thun ſich die Schuppen aus einander/ und laſſen die Nüſſe fallen/ welche zerſchlagen/ und die kleinen mit einer rothen Haut umgebene Kerne daraus genommen werden. Wenn ſie gut/ ſollen ſie hart/ durch und durch weiß/ ſüſſe/ friſch/ und nicht rantzig ſeyn. Sie werden geſchält/ an Speiſen gethan/ wie die Piſtacien/ denen ſie auch an Tugend gleich kommen; ferner/ mit Zucker überzogen und eingemacht. Das daraus gepreſte Oel wird als eine ſonderbare Stärckung vor ſchwache und lahme Glieder gerühmet.

Pipe/ iſt ein Wein-Maas; insgemein wird ſie bey uns auf 5. Eymer geſchätzet.

Pips/

Pips/ Zipff/ iſt eine Kranckheit der Hüner/ da ihnen an die Zungen-Spitze ein weiſſes Häutlein wächſt/ welches/ wo es verſäumet wird/ ihnen bald den Garaus macht. Um ſie dafür zu bewahren legt man Feld-Kümmel oder Hammerſchlag in ihr Trinck-Gefäß. Wann ſie aber davon ergriffen worden/ muß man ihnen das Häutlein behend von der Zunge abziehen/ etwas Butter mit Pfeffer zu verſchlucken geben/ und ein Federlein durch die Naſen-Löcher ziehen/ oder den Schnabel mit Baum-Oel/ darinnen Knoblauch geweichet/ ſchmieren.

Piſtacien/ ſiehe **Pimper-Nüſſe**.

Planeten/ ſind einige Sterne/ welche nicht wie die Fix-Sterne ſtets auf einerley Punct angetroffen werden/ ſondern ſich von Morgen gegen Abend bewegen/ dergeſtalt/ daß ſie nicht ſtets einerley Weite von einander entfernet ſtehen/ ob ſie ſchon ihren ordentlichen Lauff haben/ welcher unterſchiedlich iſt/ nachdem ſie weit oder nahe von der Sonnen ſtehen. Sie lauffen zwar alle durch den Thier-Kreis/ halten aber die Sonnen-Straſſe nicht genau/ ſondern tretten bald über/ bald unter dieſelbige aus. Sie erſcheinen auch einmal kleiner oder gröſſer/ als das andere/ nachdem ſie ſich von der Erden entfernen/ oder ihr näher kommen. Die Alten haben denen Planeten eine ſtarcke Würckung und Einfluß in die irrdiſchen Cörper zugeſchrieben; daher einem jeden nicht nur ſein Hauß am Himmel/ da er am kräfftigſten würcken ſoll/ ſondern auch eigene Metalle/ Steine/ Kräuter/ Thiere/ ja Glieder und Theil

le des menſchlichen Leibes zugeeignet; und die noch weiter gehen/ haben unter ihre Herrſchafft alle Stunden/ ſowohl des Tages/ als der Nacht/ ausgetheilet/ daran ſie gewiſſe Verrichtungen/ welche ſie Magiſch nennen/ gebunden/ und durch ſolche Mittel aus verborgenen Kräfften wunderſame Dinge auszurichten/ Glück und Unglück zu mäßigen/ und zu beſtimmen vermeynen; wie davon die Geomantiſchen/ Magiſchen/ u. d. g. Bücher voll ſind.

Platt⸗Baum/ iſt ein ſolcher Baum/ der in dicken Vorhöltzern fein ausgeſchnötelt/ und ihm umher etwas Lufft gemachet wird/ folgends mit Leim⸗Spindeln oder Ruthen beſtecket/ und unten eine Hütte von Tannen⸗Reißig darunter gemacht wird/ in welche der Weidemann ſich verſtecket/ und mit einem Wichtel⸗Pfeifflein locket/ welches eine Stimme/ wie das Geſchrey eines Käutzleins/ giebet; da denn die Vögel herzu kommen/ ſich auf den Baum ſetzen/ ſich fangen/ und von demſelben herab auf die Hütte fallen. Dieſes heiſſet ein Platt⸗Baum/ und die Vögel alſo fangen/ heiſſet plattnen. Die beſte Platt⸗Zeit iſt am Abend/ wenn es anfängt dunckel zu werden.

Plintzen/ iſt gebackenes von einem dünnen Teig/ der mit Milch und Eyern angemacht/ zuweilen mit Corinthen verſetzt/ in eine eiſerne Pfanne mit Butter Löffel⸗weiſe gegoſſen/ ausgebreitet/ und je dünner je beſſer gebacken wird. Heiſſet an etlichen Orten ein Pfannen⸗Kuchen.

Platte Bande/ iſt das äuſſerſte und ſchmale

ſchmale Stücke Erdreich / ſo um das gantze Blumen-Feld herum gehet / und gemeiniglich mit Blumen oder kleinen Bäumlein beſetzet wird. Die Deutſchen Gärtner nennen es eine Kante.

Platz=Regen/ iſt ein ſtarcker/ offt unverſehens und mehrentheils in groſſen Troffen herabfallender Regen / dadurch ſowohl bey dem Wein als Feld-Bau zuweilen groſſer Schade verurſachet wird: Denn die groſſen Platz-Regen pflegen im Herablauffen von denen Weinbergen offtmals den guten Grund hinweg zu ſchwemmen/ und alſo die Wein-Stöcke zu mercklichem Verderben zu entblöſen; ſolchem Unheil vorzubauen/ ſoll man Gräblein zu Abführung des Regen-Waſſers machen/ oder auch an bequemlichen und ſchicklichen Orten weite Gruben und Löcher graben/ darinnen nicht allein das gute Erdreich aufgehalten/ ſondern auch dem Waſſer ſein ſtrenger Lauff gebrochen werde. Wenn aber der Schade allbereits geſchehen/ ſollen alſo bald die vom Waſſer gemachte Furchen und Riſſe wieder geebnet/ die entblößten Stöcke gedecket/ und/ wo vonnöthen/ eingeleget/ auch guter Grund dazu geſchüttet werden/ damit ſie neue Kräffte bekommen/ und förders wieder Früchte bringen mögen. Aller Saat geſchiehet Schaden / wenn ſogleich/ ehe ſie herfür keimt / ſtarcke Platz-Regen darauf fallen: Denn der Regen ſchlägt und wäſcht die Saat aus/ daß ſie bloß auf dem Acker liegt/ und nicht einwurtzeln kan/ ſondern von Vögeln gefreſſen wird/ ſo wird auch der Boden nach einem

Platz-

Platz-Regen zähe und feſt. Dahero am beſten/ wenn ein ſolcher ſtarcker Regen ſo gleich nach der Saat fället / daß man das Feld alſobald mit einer Egen bey Sonnenſchein überziehe: Denn die Sonne / die auf den Platz-Regen zu ſcheinen pflegt / macht / daß der Acker gleichſam eine zähe Haut überkömmt / die man mit der Egen wieder öffnen und lüfften kan; es muß aber dieſes geſchehen / ehe der Saamen zu keimen anfänget.

Plötze/ iſt eine Gattung Weiß-Fiſche / ſo Spannen-lang wird / einen mittelmäßigen breiten Leib / weiß-glänzende Schuppen/ die Augen/ den Schwantz und die Floßfedern / ohne die auf dem Rücken/ welcher dunckel iſt / licht-roth hat. Sie lebet in Flüſſen / Seen und Teichen / und leichet im April und Mayen. Ihr Fleiſch iſt grätig und weich / ſonſt nicht unangenehm zu eſſen. Die Roth-Auge iſt der Plötze in allem gleich / auſſer daß ſie nicht ſo Silber weiß/ ſondern durch die Schuppen eine merckliche Röthe ſpielet.

Plumpe/ ſiehe Pompe.

Poley / iſt zweyerley. Die wilde wächſt in feuchten Boden; die Garten Poley wird einmal geſäet / und wächſt hernach / wenn ſie beſchnitten worden/ von ſich ſelbſt. Sie hat dünne knotige Stengel/ rundliche grüne Blätter/ blaue/ aber ſelten weiſſe Blüthen/ einen ſtarcken lieblichen Geruch/ und ſcharffen etwas bittern Geſchmack. Sie ſtärcket das Gehirn und Hertz/ trocknet/ zertheilet und wärmet/ iſt ein heilſames Kraut für alle Weiber-Kranckheiten. Mit Eßig in die Naſe

gezo-

gezogen/ ſtillet ſie das Naſen-Bluten. Unter die Fußſolen in die Schuhe gelegt/ ſoll ſie der Müdigkeit wehren. In den Apothecken hat man davon ein Waſſer/ Oel und Eſſenz/ zu obigen Kranckheiten dienlich.

Polniſch Weeg-Graß/ſo Purpur-Körner trägt/ und häuffig um Warſchau herum/ wie auch in der Ukraine wächſt: bey uns heißt es Johannis-Blut. Die Körner/ die es trägt/ hängen an der Wurtzel/ und zwar nur an einigen. Sie ſeyn Blutroth/ an der Gröſſe einem Hanf-Korn gleich/ und haben einen Blut-rothen Safft/ und Würmlein von gleicher Coleur in ſich. Ihr Nutzen und Gebrauch iſt dadurch erfunden worden/ daß man gemercket/ wie die Hüner/ ſo dergleichen Würme und Körner eingefreſſen/ hernachmals hoch-roth gefärbte Excrementa von ſich gegeben. Johannis Blut wird es genannt/ weil dieſe Körner um Johannis-Feſt an dieſem Kräutgen am meiſten gefunden werden. Es werden ſolche von dem Land-Volck behutſam abgeſtreifft/in Ballen zuſammen gedruckt/ und den Armenianiſchen Kaufleuten verkaufft/ welche ihre wollene/ ſeidene und lederne Waaren/ ſonderlich den Saffian/ und die Roß-Schwäntze damit färben. Es kauffen es auch die Holländer gerne/ und vermengen es unter die Cochenille/ weil es alsdann die Farbe um ein merckliches höher macht.

Pomade/ iſt eine wohlriechende Salbe oder Schmeer/ ſo da dienet/ eine zarte/ reine und glatte Haut zu machen/ Rieſſe und Schwielen

wegzunehmen/ die Haare einzuſchmieren/ damit ſie ſich beſſer kämmen/ krauſen und pudern laſſen/ die gemeine wird von Schwein-Schmaltz/ die beſte von Rehe-Fett/ mit Aepffeln und Citronen-Schnitten bereitet/ und mit allerhand wohlriechenden Oelen angemachet.

Pomerantzen/ ſind eine bekandte Frucht/ in Geſtalt eines Apffels/ rund/ etwas geſetzt oder gedruckt/ Gold-gelb mit groben Narben auf der Schale/ nicht dicke von Fleiſch/ voll eines ſafftigen Marcks/ in welchem die Kerne ſtecken. Am Geſchmack ſind ſie unterſchiedlich/ etliche gantz ſauer/ andere gantz ſüß/ und noch andere mittelmäßig oder Wein-ſauer. Dieſe werden in der Küche/ wie die ſüſſen bey dem Nach-Tiſch am meiſten gebraucht. Aus den Schalen wird eine Eſſentz/ oder ein Brandtewein gemacht/ ſo eine herrliche Magen-Stärckung/ und für das Bauchgrimmen ein bewährtes Mittel ſind. Die Schalen werden auch trocken oder feuchte in Zucker eingemacht/ und haben alsdenn eben dieſelbe Tugend. Das aus den Kernen abgezogene Waſſer zermalmet den Stein. Das aus der Blüthe deſtillirte Waſſer iſt eine bewährte Artzney in gifftigen und hitzigen Fiebern/ und eine kräfftige Hertz-ſtärckung/ inner- und äuſſerlich gebraucht.

Pomerantzen-Baum/ wird in warmen Ländern ſo groß/ wie bey uns ein mäßiger Apffel-Baum/ hat dicke/ glatte/ überall durchlöcherte/ forne ſcharf zugeſpitzte/ und am Stiel mit einem kleinen Hertz-Blatt unterſetzte Blätter/ die er über Winter behält. Wenn er noch wild/ iſt er

er mit Dorn-Stacheln bewehrt/ wie der Citronen-Baum. Die Blüthe iſt weiß/ und von lieblichen Geruch. Er iſt allezeit mit reiffen und unreiffen Früchten beladen/ worzu im Frühling die Pracht der Blumen kömmt. Die Frucht iſt grün/ die aber den Winter über an dem Baum hängen bleibt/ färbt ſich bleich gelb/ und wird im Frühling wieder grün/ biß ſie zu völliger Reiffe und farbe gelanget. Sie können bey uns ſo wenig/ als die Citronen-Bäume/ die Lufft im Winter vertragen/ und müſſen in die Gewächs-Häuſſer oder Orangerien beygeſetzet werden; zu dem Ende ſie in Käſten gepflantzet/ und in der Wartung denen Citronen-Bäumen gleich/ gehalten werden wollen.

Pomeſine/ iſt eine Frucht/ den Pomerantzen an Geſtalt ſehr gleich/ faſt Kugel-rund/ hoch Gold-farben/ voll Safft/ und hat eine dünne Schaale/ die mit dem Marck zugleich genoſſen werden kan. An Lieblichkeit übertrifft ſie die gemeinen Pomerantzen; die Schale iſt hitzig/ und der Safft kühlend; daher er in hitzigen Kranckheiten eine vortreffliche Labung giebet.

Pompe/ Plumpe/ iſt ein Werckzeug/ das Waſſer aus einer Tiefe in die Höhe zu ziehen. Es beſtehet aus einer langen/ ſtarcken/ wohl verwahrten Röhre/ da an dem untern Ende eine Klappe oder Ventil/ welches ſich aufwärts öffnet/ und das Waſſer durchläſſet; unterwärts aber wieder zufällt und ſchlieſt. In dieſe Röhre wird eine nach derſelben abgemeſſene Stange/ am Ende mit einem Stöpſel/ welcher genau hinein paſ-

ſer / und mit einer gleichmäßigen Klappe oder Ventil verwahret iſt; geſtoſſen. Wenn nun die ſolchergeſtalt zugerichtete Röhre mit ihrem untern Ende in das Waſſer geſetzet/und die Stange vermittelſt eines Schwengels beweget wird/ ſteiget das Waſſer ſo hoch / daß es durch den an der Seite ausgebrachten Ausguß weglauffen kan. Pompen ſind ſehr nützlich zu gebrauchen/ ſo wohl bey gewöhnlichen Waſſer-Brunnen/ als auf den Schiffen / ſo auf der See fahren / in Bergwercken / ꝛc.

Pompelmus/ iſt ein Frucht/ die in Indien/ ſonderlich auf der Inſul Java/ in Uberfluß wächſet/ der Baum iſt gröſſer als ein Limonien-Baum aber eben ſo ſtachlich; die Blüthe weiß und wohlriechend / und wird ein köſtlich Waſſer daraus gezogen; die Frucht wird eines Kindes-Kopffs groß/ die Schale / wann die Frucht reif / Granaten-farb / das Fleiſch röthlich/ am Geſchmack ſauer-ſüß/ wie unreiffe Weintrauben. Sie dauret etliche Monat/ wenn ſie nicht angeſtoſſen iſt/ und giebt eine ſtattliche Erfriſchung.

Ponax-Gummi / iſt ein Hartz / ſo aus den Stengeln und der Wurtzel des Krautes Ponax-Heracleum / wenn ſie zu gehöriger Zeit geritzet werden/fleuſt/und anfänglich gantz dünn und weiß iſt/hernach aber hart und gelb wird. Das Kraut hat Graß-grüne / ſcharffe und gantz zerkerbte Blätter/ einen hohen welligen Stengel / an deſſen Spitze eine groſſe Crone mit weiſſen und gelben Blüthen anſetzet / woraus ein breiter Saame kömmet / ſtarck am Geruch / und brennend

auf

auf der Zunge. Die Wurtzel iſt weiß/ etwas bitter/ und mit einer Rinde bedeckt. Das Gummi wird als eine allgemeine Artzney angeprieſen. Das beſte beſtehet aus Körnern oder Tropffen: das in Kuchen iſt geringer. Es ſoll auswendig wie vergoldet/ inwendig weißlich/ darneben brüchig und fett ſeyn/ im Waſſer leicht zergehen/ und eine Milch-Farbe bekommen. Es iſt gut wider den Schlag/ Krampf/ fallende Sucht und Seiten-Wehe/ macht eine freye Bruſt und Athem/ zertheilet das geronnene Geblüte/ treibt den Harn und Grieß/ auch Gifft/ in Wein eingenommen. Aeuſſerlich wird es zu vielen Wund-Pflaſtern genommen/ weilen es die Entzündungen und Geſchwulſten lindert/ Geſchwüre zeitiget/ faule Wunden reiniget und zur Heilung befördert.

Porcellain/ iſt eine ſchöne Art irdener Gefäſſe/ die aus China und Japan geholet werden/ und die von einer Erde ſauber gearbeitet ſind. Die gemeineſten ſind weiß und blau/ und inwendig weiß; die koſtbarſten ſind mit bunten Farben und Gold bezieret. Je glänzender und durchſichtiger der Porcellain iſt/ je höher wird es geſchätzet. Sie werden zum Anrichten und Auftragen der Speiſen ſo wohl/ als Geträncke gebraucht. Bey uns werden ſie geſchätzet nach ihrer Gröſſe und Feine/ und beſtehen dieſe Waaren in verſchiedenen Geſchirren/ Schaalen/ ſaubern Thee-Zeug/ und andern Zierrathen/ mit welchen die Gemächer ausgezieret werden. Vor weniger Zeit hat man in Dreßden den Indiani-

ſchen Porcellain dermaſſen glücklich nachzumachen angefangen/ daß das Dreßdniſche Porcellain-Magazin ſolche ſchöne Arbeit in Menge zum Verkauf darſtellet/ daß man des Indianiſchen faſt darüber vergeſſen/ ja ein Chineſer ſich höchlich darüber wundern ſolte/ daß man ihr Geheimniß nunmehro entdecket/ und die Arbeit ſo hoch gebracht habe.

Poot/ heiſſet ein Spaniſches Wein-Gebinde/ welches ingemein auf 6. Eymer von einigen aber nur auf 5. geſchätzet wird.

Porſch/ Poſt/ wilder Roßmarien/ ein Kraut/ das in Heiden und Wäldern wild wächſt. Es hat rothe Stengel/ Blätter wie Roßmarien/ unten Roſt-farb/ oben grün/ rothe Knöpflein/ mit weiß oder gelblichen Blumen/ einen ſtarcken Geruch und ſcharffen Würtz-Geſchmack; weiln es den Kopff ſtarck einnimmt/ brauchen es die untreuen Bier-Brauer an ſtatt des Hopffens in das Bier/ damit es bald truncken mache; iſt aber ſehr ſchädlich. Andere legen es zu Kleidern/ die Motten zu vertreiben.

Portal/ wird genennet ein im Eingange eines Gartens von Bindwerck aufgerichtetes/ und mit grünen Laub bewachſenes Thor/ welches zierlich unter der Scheere gehalten wird. Dieweil es ein hohes Werck/ läſſet es ſich mit ſchwachen Strauchwerck/ als Rheinweiden/ u. d. g. nicht wohl bekleiden/ und thut man beſſer Hagebüchen und Rüſtern/ oder Corneel-Bäume/ Wachholder/ auch wohl die groſſe Art Buxbaum darunter zu ſetzen.

Portulac/Bürgel=oder Bürtzel=Kraut/ iſt ein zertheilendes Küchen Kraut ſo in Fiebern/ ſonderlich aber wider den Scorbut dienlich. Die jungen Blätter werden unter den Sallat / auch in die Fleiſch-Brühen/ und an einige Speiſen genommen. Die Knöpflein / ehe ſie Blumen ſetzen/ können abgepflückt/ überſotten / und wenn ſie erkaltet / mit Eßig und Baum-Oel / wie Capern / genoſſen werden. Die Stengel werden mit Saltz und Eßig / wie Gurcken/ eingemacht/ zu einem Winter-Sallat gebraucht; ſie müſſen aber / wenn ſie zart ſeyn ſollen/ abgeſchnitten werden/ eben wenn die Blüthe ausbrechen will.

Poſſeſs, ſiehe Beſitz.

Poſt / ſiehe Porſch.

Potage/ iſt allerley / es ſey Rind-Kalb-Hüner Capaunen- u. d. g. Fleiſch / eines allein/ oder mehr zuſammen/ in einer langen Brühe mit Reis/ Graupen / allerley Kräutern oder Wurtzeln gekocht/ zuweilen mit Morcheln/ Eyern/ Klöſen/ und andern Schleckereyen verbeſſert/ ſo bey der Mahlzeit zuerſt aufgetragen wird. Wenn man dergleichen gutes Fleiſch mit Geflügel / als Hünern / Tauben / u. a. m. mit klein geſchnittenem Speck / unterſchiedlichen wohlſchmeckenden Küchen-Kräutern/ auch grünen Erbſen/ Spargel/ Artiſchocken / ꝛc. in einem Topffe beyſammen ſiedet / heiſſet es ein Olipodrigo.

Pot=Aſche/ Keſſel=Aſche / Floß / iſt eine grieſige Aſche oder Saltz / ſo aus gemeiner Holtz-Aſchen / auf eine beſondere Art geſotten/ bereitet/ und in Fäſſer geſchlagen wird. Die Aſche

ſche wird in einem Zuber ausgelauget / die Lauge abgezapffet / und zum andernmal Waſſer aufgegoſſen / welches zu einer neuen Auslaugung dienet. Die Lauge läſſet man in einem eiſernen Keſſel über ſtetigem Feuer abrauchen / und damit immer friſche Lauge zuflieſſe / wird ein Gefäß damit angefüllt / alſo geſetzt / daß ſie daraus allgemählich in den Keſſel flieſſen kan / biß es genug ſey. Wenn nun der Keſſel erkaltet / findet ſich darinn die Pot-Aſche oder Floß / wie ein Stück Saltz / welche mit Meiſſeln aus dem Keſſel geſchlagen / und in einem beſondern Ofen gebrennet wird / biß ſie durchaus weiß / und etwas blaulich werde. Sie iſt ſtärcker als die Weid-Aſche. Es wird derſelben eine groſſe Menge aus Pohlen / Litthauen und Moſcau gebracht / und mehrentheils von den Färbern und Bleichern verbraucht. Auſſer der Färberey / Seiffen-Siederey / und Glasmacherey / wird die Pot-Aſche auch in der Artzney und Chymie gebraucht / allwo ſie unter dem Namen Sal Alcali, wann er allein geſetzet / verſtanden wird.

Prame / ein plattes Gefäß / welches alſo gebauet / daß Wagen / Pferde und Vieh / bequem hinein und hinaus gebracht / und über ein Waſſer geſetzt werden können.

Preſſe / iſt ein Werckzeug oder Gerüſt von Holtz oder Eiſen / in welchem zwiſchen zwey platten Stücken oder Boden / durch Schrauben / ein darzwiſchen gelegtes Ding / ſo ſtarck als man begehrt / kan zuſammen gedrücket werden. Der Gebrauch der Preſſen iſt gar gemein / und dienet

net allerley Säffte und Feuchtigkeiten/ als Wein-Stecker/ Oel u. d. g. aus den Früchten zu drucken.

Preuſelbeere / iſt gar eine bekandte Frucht/ ſo in denen Wäldern wächſt; die Beere hat eine ſchöne rothe Farbe/ man ſammlet ſie im Herbſt ein/ und ſo ſie noch etwas unreif/ ſetzt man ſie an die Sonne/ wiewohl ſie doch ſauer bleiben/ hingegen die recht reiff geworden/ haben einen ſehr angenehmen/ lieblichen/ ſäuerlichen Geſchmack. Sie werden geſtoſſen / der Safft durch ein Tuch gedrückt/ und zu einer Conſiſtenz geſotten/ wie der Hollunder-Safft; je mehr er geſotten/ je beſſer hält er ſich. Man nimmt zum Gebrauch etliche Löffel voll Safft/ macht ihn mit Zugieſſung etwas Weins dünne/ thut etwas Zucker und Zimmt hinein/ ſodann giebet er gar eine köſtliche und geſunde Tuncke zu allerley Gebratenen ab. Es erfriſchet dieſer Safft vortrefflich das Geblüt/ ſtärcket das Hertz/ Lunge und Leber/ heilet die innerlichen Theile des Leibes/ und machet guten Appetit zum Eſſen. Einige machen auch die Preuſelbeere mit Zucker und Eßig gantz ein/ geben ſie hernach auf den Tiſch/ gieſſen/ wie oben/ Wein darüber/ und ſtreuen Zucker darzu/ ſo ſind ſie auch ſehr wohl zu eſſen.

Privet / iſt in einem Hauſe eine unentbehrliche Sache. Wer ein Privet/ oder heimlich Gemach/ von Alters hergebracht/ mag es behalten. Wann es aber gefüllet würde/ oder durchſchlüge/ daß dem Nachbar dadurch Unluſt zuſtünde/ iſt er ſchuldig/ daſſelbe alſo verſehen zu laſſen/ daß

der Nachbar nicht beſchweret werde. Wer ein neu Privet will machen laſſen / muß daſſelbe alſo anlegen / daß es dem Nachbar nicht zu nahe komme / und biß oben zu wohl verwahren.

Prude / iſt ein kleiner Sumpff / darinnen ſich der Hirſch abkühlet / oder auch die Säue umwelzeu.

Prunellen / iſt eine Art ſehr guter Pflaumen / die vornemlich bey der Stadt Brignoles in Provence / davon ſie auch den Namen bekommen / wachſen. Zu uns werden ſie nur getrocknet / geſcheelt und ausgekernt / in kleinen Käſten dichte eingedruckt / gebracht / und von den Materialiſten Pfund-weiſe verkaufft. Sie ſind eine gemeine und geſunde Speiſe / und bekommen ſonderlich den Magern und Schwindſüchtigen ſehr wohl.

Puder / Haar-Pulver / iſt ein feines weiſſes Pulver / welches gebraucht wird / das Haupt-Haar / oder die Paruquen / damit zu beſtreuen / daß ſie weiß / lucker und gut ausſehend werden. Er iſt von unterſchiedlicher Güte / nachdem er bereitet wird. Der gemeine iſt von Weizen-Mehl; zu dem feinern wird Bohnen-Mehl / oder geriebener Moos genommen / mit Ciper-Viol- und Iris-Wurtzel verſetzt / und mit wohlriechenden Waſſern / Oelen / Moſch / und dergleichen angemacht. Er iſt aber zeither zu einem ſchädlichen / und den Kleidern ſo wohl / als andern Dingen / verderblichen Mißbrauch gediehen / alſo / daß die Puder-Händler / Knochen / Tobacks-Pfeiffen / und dergleichen / brennen / und unter den Puder

der nehmen / nur damit er recht wohlfeil kan gegeben werden.

Puls / iſt das Schlagen der Puls- oder Schlag-Ader / welches vornemlich am Ende des Arms gegen der Fauſt empfunden wird. Der Puls nimmt ſeinen Urſprung von dem Hertzen / von deſſen lincken Kammer die Schlag-Adern ausgehen. Der Puls / und deſſen verſchiedene Bewegungen / geben eine richtige Anzeige von der innerlichen Leibes-Beſchaffenheit / und dem Zuſtande der Geſundheit oder Kranckheit eines Menſchen; daher die Aertzte / bey Beſuchung ihrer Krancken / mit Berührung des Pulſes den Anfang zu machen pflegen. Ein richtiger Puls ſoll 60. und wohl mehr mal in einer Minute ſchlagen; ein unrichtiger oder ein inhaltender Puls iſt ein böſes Zeichen.

Puls-oder Schlag-Ader / iſt eine Röhre, welche ſchlägt/und das Blut aus der Hertz-Kammer zu den übrigen Theilen des Leibes zuführet und können ſolche eingetheilet werden in die groſſe Lungen oder Lufft-Röhre / und die Puls-Adern ſelbſten.

Pültze / iſt eine Gattung Erd-Schwämme / und zwar die gröſſeſten / aber auch zugleich die geringſten / mit einem rohen zähen Saffte beladen / welche faſt ohne Geruch und Geſchmack ſind.

Pumpernickel / iſt ein aus geſchrotenem Rocken-Mehl gebackenes grobes und ſchwartzes Brod / in groſſen lang-viereckigen Laiben / mit einer harten Rinde und derben Krume / aber angenehmen Säure / die dem Magen wohl bekommt / wenn

wann es mäßig / und fett mit Butter beſchmieret/ genoſſen wird. Es wird in Weſtphalen durchgehends gebacken/ und an andere Orte/ als etwas beſonders / verführet.

Purgier-Körner / iſt ein Kraut / das aus dem Saamen in Gärten gezogen wird. Es hat einen Milch-weiſſen ſcharffen Safft / und der Saame führet gewaltig über- und unter ſich ab. Man braucht die Körner ſelten/weil ſie eine allzu ſtrenge und gefährliche Artzney ſind.

Purpur / iſt eine alſo genannte rothe Koſtbare Farbe/ welche vor dieſem nur Käyſern und Königen zu tragen gebührte / heutiges Tages aber mehr als zu gemein worden/ wiewohl der Alten ihr Purpur-Gewand / welches mit dem Blut einer ſo genannten Purpur-Schnecke gefärbet worden / gantz was ſchöneres und koſtbarers/ als unſer heutiger mit der Cochenille und Chermes-Beeren gefärbter Purpur muß geweſen ſeyn; wie denn des Purpurs ſelbſt in den alten Zeiten unterſchiedliche Couleuren geweſen/ indem die Purpur-Schnecken / die an den Frantzöſiſchen See-Küſten gefunden worden / einen ſchwärtzlichen; die Africaniſchen aber einen Violbraunen Safft gegeben. Die gemeldte **Purpur-Schnecke** aber ſoll von der Gröſſe eines Eyes ſeyn/ einen langen Schnabel haben/ womit ſie ſich an die Felſen hängen kan. Sie iſt gleichſam aus Ringlein zu ſammen geſetzt / derer ſie auf dem Rücken ſo viel hat / als ſie Jahre alt iſt / und mit Stacheln bewahret. Ihr Zunge iſt eines Fingers groß/ ſo ſtarck und ſcharff zugeſpitzt/

ſpitzt/ daß ſie Muſcheln damit durchbohret/ davon ſie ſich nähret. Die koſtbare und hochrothe Farbe befindet ſich in einer weißlichen Ader des Mundes/ und ſo ſie der Schnecken ſoll benommen und brauchbar erhalten werden/ ſo muß dieſelbe mit einem Schlag getödtet werden; denn ſonſt nützet der Purpur nichts.

Pürſchen/ heiſſet in der Jäger-Sprache das Wild durch Geſchoß fällen. Es erfordert unter allen Weidmannſchafften die geringſten Koſten/ weil es eine einige Perſon mit einem Rohr/ und zuweilen mit einem Hunde verrichten/ dennoch aber/ nach Gelegenheit/ angenehme Luſt und guten Nutzen geben kan. Es werden dazu ſo wohl gezogene als Schrot-Röhre gebraucht/ nachdem man groſſes oder kleines Wild vor ſich hat. Auf das hohe Wild werden an gelegenen Orten Stände und Schirme gemacht/ dabey aufzupaſſen. Den Füchſen wird bey den Vor-Hölzern/ und den Haſen in den Saat-Feldern aufgepaſſet. Enten ſoll man nicht im Frühlinge/ weil ſie zu der Zeit Fiſchentzen/ ſondern im Herbſt ſchieſſen/ da ſie fett/ wohlſchmeckend/ geſund/ und leicht zu hinterſchleichen ſind.

Q.

QUäcker/ ſind eine groſſe Art von Fincken/ und mit keinem Geſang begabet. Sie brüten in hohen Gebürgen/ und kalten Ländern. Ihre Nahrung beſtehet in Hanf. Sie laſſen ſich zum Ausfliegen und zurückkommen gar ſehr gewöhnen/

nen/ allein zur Strich-Zeit muß man ſie inne behalten/ denn da möchten ſie verlohren gehen.

Qvamoclit, dieſes iſt ein fremdes Gewächs/ welches ſteiget/ und ſich rund um die Stangen und Gewächſe/ die ihm nahe ſtehen/ windet/ eben wie die andern Wind-Sorten; es treibet dunckel-rothe/ in etwas ſchwartze Stengel. Seine Blätter ſind länglicht/ ziemlich breit/ zart/ zerkerbt/ als wie die an der Schaaf-Garbe/ und ſehen/ als wie die Flügel. Die Blüthe iſt ein Röhrlein das wie ein Trichter ausgeſchweiffet/ und in fünff Theile zerſtücket und zurück gebogen iſt/ in Geſtalt eines Sterns/ von einer trefflichen ſchönen rothen Farbe. Wenn die Blüthe vergangen iſt/ ſo folget eine länglichte Frucht/ die beſchleuſt vier länglichte/ harte/ ſchwartze Saamen-Körner. Sein Geſchmack iſt ſüßlicht und etwas ſalpeterhafftig; die Frucht aber und der Saamen ſchmecket bald wie Pfeffer. Es iſt aus America nach Europa gebracht worden/ und giebet Milch. Dieſes Gewächs wird in den Gärten zum Zierath unterhalten; es führet viel Sal eſſentiale und Oel/ und eröffnet; wiewohl es zur Artzney gar nicht gebrauchet wird.

Quarck/ oder **Streiff-Matz/** heiſſet bey denen Hauß-Müttern auf dem Lande dasjenige zuſammen geronnene Weſen/ ſo ſich aus der geſtandenen und zurück geſetzten ſüſſen Milch unten auf dem Boden des Gefäſſes angeleget; wird durch ein Tuch gepreſſet/ und in denen Haußhaltungen nicht nur/ an ſtatt der Butter/ zu Brode gegeſſen/ ſondern es werden auch Käſe daraus

ge-

gemachet/ und zu andern Sachen/ als Kuchen backen/ und dergleichen/ nützlich verbrauchet.

Quart/ iſt an einigen Orten ein Maaß zu flüßigen Dingen/ ſo am Gewicht beyläuffig zwey Pfund hält/ weil es nicht überall gleiches Halts iſt. Anderswo wird es ein **Maaß**/ **Kanne** oder **Mengel** genennet. Vier Quart machen ein Stübichen/ derer 16. oder an gewiſſen Orten 20. einen Eymer machen.

Quecken/Quecken⸗Graß/Hunds⸗Graß/ iſt eine Gattung Gras/ ſo gerne auf den Aeckern wächſet/ dieſelbe aber mit ſeiner ſich ſehr ausbreitenden und dick in einander lauffenden Wurtzel dergeſtalt verderbet/ daß mit der Zeit gantz und gar nichts mehr drauf wachſen würde/ wenn man ſie nicht heraus ſchaffet. An einigen Orten graben und hacken die Bauren die Quecken aus denen Feldern nach der Erndte/ oder reiſſen ſolche im Früh-Jahre mit der Ege/ oder mit gewiſſen zwey-hackigten/ eigentlich darzu gemachten Quecken-Haken/ oder Hacken-Pflügen aus/ laſſen ſie dürre werden/ und verbrennen ſie nachgehends auf dem Acker/ und ſtreuen die Aſche umher/ welches demſelben zur Düngung dienet. Sonſten macht dieſes Graß einen ſchönen Raſen. Die Wurtzel/ welche weiß/ ſüß und knotig/ wird als ein öffnendes Mittel in Verſtopffung der Leber/ der Miltz/ des Gekröſes/ und der Harn-Gänge/ auch wider die Bauch-Würme und wider den Stein gebraucht.

Queckſilber/ wird insgemein unter die Metalle gezehlet; weil ihm aber die hauptſächliche Eigen-

genſchafften der Metalle ermangeln/ indem es ſich weder hämmern noch gieſſen läſſet/ wird es beſſer beſchrieben als ein mineral- und metalliſcher Safft oder Liquor, welcher ſehr ſchwer/flüßig und flüchtig/ und wie ein ſilberner Fluß anzuſehen. Er iſt ein Naß/ welches nicht beneʒet/ und mit allen Metallen ſich vereiniget/ abſonderlich aber das Gold begierig annimmt. Ein gutes Queckſilber muß weiß/ rein/ recht lebendig und flieſſend ſeyn/ kan aber mit Bley oder Wißmuth leicht verfälſchet werden. In der Arʒney hat es ſeinen Nuʒen; innerlich wider die Darmgicht oder das Miſerere mei; äuſſerlich dienet es wider die Franʒoſen/ mit Schwein-Schmalʒ zur Salbe gemacht/ und die Gelencke gerieben; it. in der ſo genannten Reuter-Salbe wider allerley Läuſe. Es zertheilet harte Geſchwulſten/ und in einer hohlen Haſel-Nuß an den Hals gehängt/ bewahret es für der Peſt/ und wie einige hinzu ſeʒen/ für Zauberey.

Quell/ iſt ein Ort/ wo das Waſſer aus der Erden entſpringet. Die/ welche reich ſind/ und überlauffen/ ſind der Anfang aller Bäche/ Flüſſe und Ströme. Andere hingegen lauffen nicht aus/ ſondern wenn ſie eine gewiſſe Höhe erreichet haben/ bleiben ſie ſtehen; wiewohl ſie doch Waſſerreich ſind/ und wenn ſie erſchöpffet worden/ bald wieder zuquellen. Sie führen gemeiniglich ein ſüſſeres Waſſer.

Quendel/Feld-Kümmel/ iſt ein ganʒ gemeines Gewächſe/ und iſt zweyerley: Der groſſe Garten-Quendel hat weiſſe oder purpur-rothe

Blu-

Blumen/ und wird im Garten unter den Scher⸗ben⸗Gewächſen gehalten: Der kleine wächſt gern an ſonnigen und ſandigen Orten / hat harte vier⸗eckigte röthliche/ an der Erde kriechende Stengel/ runde Blätter / und röthliche/ ſelten aber weiſſe Blümlein/ worauf eine Hülſe mit einem ſchwartzen Saamen folget. Es iſt ein öffnendes/ reinigendes und zertheilendes Mittel/ ſtärcket das Haupt und den Magen/ öffnet die Lunge/ Leber und Miltz/ bekömmt wohl den Keichenden/ Engbrüſtigen und Waſſerſüchtigen. Aeuſſerlich wehret es dem Schwindel und Haupt⸗Wehe / und bringet den Schlaf. Es wird davon ein Waſſer mit Wein abgezogen/ welches wider alle Cartharren und Flüſſe/ auch ſonſt ſehr gut iſt/ das Haupt und den Magen zu ſtärcken/ den Appetit zu erwecken/ Harn und Stein zu treiben/ das Schlucken und Erbrechen zu ſtillen. Das Oel hat gleiche Krafft.

Quer⸗Sattel/ iſt ein gar auf beſondere Art/ und nur vor die Weibs⸗Bilder/ verfertigter Reit⸗Sattel/ mit einer rund⸗ausgebogenen Rück⸗Lehne verſehen/ welchen man in die quere auf die Pferde oder Maul⸗Thiere zu legen pfleget. Dergleichen Sattel bedienen ſich insgemein die Soldaten⸗und andere Weiber/ auch offtermahls die Dames auf der Jagd.

Quiren/ wird nicht nur von der Acker⸗Arbeit geſagt/ wenn man nemlich den gebrachten Aker mit einer ſonderlichen Art eines Pflugs/ ſo ein Haack⸗Pflug genennet wird/ wieder rühret/ und nach der Quer überfähret und zerreiſſet/ ſondern auch bey einem zugeſäeten Acker gebraucht/ wenn man/ ſo es

das

das Feld wegen Näſſe zuläſſet/denſelben über zwerg eget. Es hat dieſes ſonderlich bey der Gerſten-Saat ſeinen Nutzen/ denn dadurch wird der Saame recht zugezogen/ und an einem Ort ſo viel als an den andern gebracht; ingleichen auch/ wo der Saat-Acker ſehr derb worden/ und der Saame ſich nicht wohl will unter egen laſſen.

Quirl/ ſeynd lange/ ſchlancke/ von Holtz geſchnitzte und oben lange Zacken habende Inſtrumenta, ſo in denen Küchen theils Speiſen unter einander zu miſchen nützlich gebrauchet wird.

Quitten/ iſt die Frucht vom Quitten-Baum/ und iſt zweyerley. Quitten-Aepffel ſind klein und ſteinig; und Quitten-Birnen gröſſer und zärter/ an Geſtalt etwas länglicht. Beyde ſind grün im Anfang/ und wenn ſie recht zeitig worden/ Gold-gelb mit weißlichen Faſen/ wie mit Wolle belegt. Sie nehmen allerley Geſtalt an/ wenn man die junge Frucht bey Zeiten in ein erdenes Gefäß ſtecket/ und darinnen erwachſen läſſet. Quitten haben einen lieblichen Geruch/ und eine zuſammen ziehende Krafft/ womit ſie den ſchwachen Magen zu Hülffe kommen/ auch den Durchlauff und das Erbrechen ſtillen. Wegen ihrer Herbe ſind ſie rohe nicht zu genieſſen/ wohl aber gekocht/ da ſie einen angenehmen Geſchmack haben. Sie werden getrocknet lange aufbehalten. Die Kerne werden abſonderlich gebrauchet/ als ein kühlendes/ und die Schärfe benehmendes Mittel in Gurgel-Waſſern und Clyſtiren. Mit Roſen-Waſſer übergoſſen/ geben ſie einen Schleim/ welcher alle Schärffe von böſen Feuchtigkeiten benimmet: Mit Wegrig-Waſſer taugen ſie

zum Augen-Weh/verbrannten Gliedern/ Bräune der Zungen/ und aufgeſprungenen Leffzen.

Quitten-Baum/liebt mäßig kalte und feuchte Lufft/ einen guten etwas leimigen Boden/ und wenn er fleißig behackt/ und mit kurtzem Miſt umſtreuet wird/trägt er deſto beſſer. Das Propffen hat er nicht ſehr nöthig/man wolte denn eine ſonderliche gute Art fortpflantzen. Er breitet ſeine wurtzeln weit aus/ und treibet viel Schößlinge/ die im Herbſt abgenommen und verſetzet werden können. Der Quitten-Apffel-Baum hat kleine Blätter/ verworrene Zweige/ und eine graue Rinde; Der Birn-Baum hingegen zeugt gröſſere Blätter/hat gerade Zweige und eine ſchwärtzlichere Rinde. Dieſer dienet beſſer/als der andere/zu Zwerg-Bäumen/ die darauf gepfropffet werden.

Quittung/ iſt eine ſchrifftliche Bekäntniß über eine bezahlt-empfangene Forderung. Ein Verwalter oder anderer auf Rechnung ſitzender Beamter/ ſoll ſo gerne andern Leuten über das empfangene Quittung geben / als nöthig es iſt/ daß er ſich über das von Händen gegebene von denen Empfängern dergleichen ausſtellen laſſe; nach folgender Regel:

Gib nichts unquittirt aus Händen/
nimm hingegen auch nichts ein/
Wo die Leute die dirs geben/nicht zugleich quittiret ſeyn.

Wenn eine Rechnung behörig abgenommen/ und der Rechnungs-Führer ordentlich darüber quittiret worden/ mag er darum nicht mehr angeſprochen werden.

R

Rabatte/ heiſſet beym Gartenbau ein ſchmaler Streiff Landes/ ſo lang hin an den Zäunen oder Gängen angeleget/ mit Buchs-Baum oder andern Kräutern eingefaſſet / und Blumen oder Standen-Gewächſe darein geſetzet werden. Es ſind aber zweyerley **Haupt-Rabatten** und **Neben Rabatten**. Die **Haupt-Rabatten** müſſen etwa dritthalb biß drey Schuh breit / und bey den Haupt-Gängen in- und auswendig bordiret / und mit Buchs-Baum eingefaſſet werden. Bey Abſteckung der Gänge zu den Hecken müſſen die Rabatten wenigſtens 3. Schuh breit von der Hecken entfernet bleiben/ und genugſamer Raum zum Weg und Durchgang gelaſſen werden / welchen man/ wie den Haupt-Gang mit gelben Sand beſtreuen ſoll. Es kan auch in die Haupt-Rabatten allerhand niedriges Stein oder Kern-Obſt eingepflantzet werden. Doch wollen die Zwerg-Bäumlein zu rechter Zeit beſchnitten ſeyn / ſonſten ſie nicht nur in unformliche Geſtalt gerathen; ſondern auch/ was von ſchönen Blum-Werck auf den Rabatten anzutreffen/ man vor der Menge ihrer Aeſte nicht nach Vergnügen beſehen könte. Die **Neben-Rabatten** ſind kleiner/ unn werden neben deu Gröſſern gemeiniglich an der Seite abgeſtochen/ gleichfalls mit Buchs-Baum umſtecket/ auch zuweilen gar in die Mitten der groſſen **Rabatten** nach Proportion eingerücket. Sie dienen nicht nur die Zierde des Luſt-Gartens zu vergröſſern/ indem ſie einen überaus netten Abſtich machen/ ſondern vermögen auch denen in

der Ferne ſtehenden einen recht annehmlichen Proſpect zu verurſachen.

Rabe/ iſt ein mittelmäßiger Vogel/ mit einem ſtarcken Schnabel/und durchaus glänzenden Schwanz an Federn. Er lebet mehrentheils von Aeſern und Ludern/davon er auf eine Meil-Weges Wind erhalten kan; Darneben frißt er Würme/ und lieſet hinter dem Pflug auf dem Acker auf/ gleich den Krähen. Uber das iſt er einer der ſchädlichſten Raub-Vögel/ zumal dem Haſen-und Feder-Wildpret/ in der Setz-und Brüt-Zeit. Er hecket auf die höchſten Bäume/ und bringet um Oſtern etliche Junge aus. Er ziehet nicht weg/ ſondern bleibet über Winters bey uns. Die Raben-Federn haben harte Kielen/ dienen zu feinen Reiß-und Schreib-Federn/ingleichen die Tangenten in den Spinetten zu fiedern. In der Artzney ſoll der Rabe ein wunderthätiges Mittel ſeyn wider die Gicht und Podagra/ wenn er lebendig in ein Erden-Gefäß gethan/viertzig Tage in Miſt vergraben/ ſodann zu einer Salbe bereitet wird. Das Hertz von einem Rabe bey ſich getragen/ ſoll den Schlaf vertreiben. Die Eyer und das Schmaltz auf das beſchohrne Haupt geſchmieret/ſoll ſchwartz Haar zuwege bringen.

Rab-Zähne/ werden an einem Pferde die zwölff fordern Zähne genannt/ davon ſechs oben und ſechs unten im Maule ſtehen/ und aus welchen/ nebſt denen vier Haacken oder Hunds-Zähnen/ das Alter eines Pferdes erkannt wird.

Rad/ iſt ein Circul-rundes Inſtrument/ zu vielen Hand-und andern Gebrauch unentbehrlich/

dahero auch die unterſchiedlichen Benennungen deſſelben entſproſſen / als das Wagen-Mühlen-Uhren-Feuer-Rad / ꝛc.

Rad-Arm/ ſind die Speichen/ ſo dem Rad die Haltung geben.

Radeberge/ Radewerge/ iſt ein hölzerner mit Eiſen beſchlagener/und an einem Rad bewegli-cher Kaſten/den die Gärtner/Ziegelſtreicher/Teich-Gräber/ ꝛc. und andere Arbeits-Leute gebrauchen/ den zuſammen gezogenen Miſt/ ingleichen Steine und Unkraut/aus dem Garten zu bringen/hingegen gute Erde und den Dünger damit von einem Orte zum andern zu ſchaffen; auch die ausgegrabene Ziegel-oder Teich-Erde / Steine und anders an behörige Orte zu führen. Es beſtehet aber ſolcher Tab. XII. fig. 3. aus einem bey nahe viereckig-ten/nicht ſo tief als breiten Kaſten/von Rothbüche-nem-Rüſtern oder andern zähen Holtz gemacht/da-her auch von einigen das gantze Fuhrwerck ein **Kaſten-Karn** genennet wird/deſſen beyde Sei-ten-Bretter hinten und vorn ausgeſchweifft zu lauffen/da dann die hintern Theile/ die eine ziemli-che Länge haben müſſen/ vor Handgriffe dienen/ die vördern aber ein kleines Rad/gleich einem ge-meinen Schieb-Bock oder Schiebe-Karren/ zwi-ſchen ſich haben / auf welchen die Radeberge auf den Boden fortgezogen oder geſchoben wird.

Raden oder Radel/ iſt ein Kraut/ ſo unter dem Weitzen und Korn wächſt/bekömmt einen ho-hen runden Stengel/ mit ſpitzigen ſchmalen/ weiß-grauen Blättern/beyde wie mit Wolle bewachſen; an den Spitzen der Stengel ſetzt es eine fünff-blät-

ſerige Purpur-rothe/ ſelten weiſſe Blume/ darauf endlich ein mit einem ſchwärtzlichen bittern Saamen angefülltes Häußlein folget. Den Aertzten iſt der **Raden** dienlich zu Heilung des Grinds/ Flechten/ Zitter-Mähler/ freſſender Schäden und Fiſteln. Der Saame tödtet die Bauch-Würme/ gepülvert und mit Wermuth-Safft auf den Nabel gelegt; und treibet den Harn/ gepülvert mit warmen Wein genommen. Die Wurtzel unter der Zungen gehalten ſoll das Naſen-bluten ſtillen.

Radis / ſiehe **Rettig.**

Raff/Reckling/iſt ein vom Wind abgetrockneter Fiſch/ ſo aus Norwegen kömmt/und wie der trockene Lachs aufgeſpalten iſt. Einige halten ihn für einen geräucherten Stör/wiewohl ohne gründliche Nachricht. Jedoch kömmt das Wort Rachis mit dieſen beyden Namen **Raff** und **Reckling** gleichſam überein. In den See-Städten wird er nach der Mahlzeit klein zerſchnitten / und zum Tranck aufgeſetzt; iſt aber hart zu verdauen.

Rähe/Rebe/Röhe/iſt eine Pferde-Kranckheit/die ſonſten auch das **Verfangen** oder **Verſchlagen** genennet wird. Sie iſt dreyerley/ und entſtehet entweder vom Futter/oder vom Waſſer/ oder vom Winde/ und wird dahero entweder die **Futter-Rähe** / **Waſſer-Rähe** oder **Wind-Rähe** genennet. Die **Futter-Rähe** iſt die ärgſte und gefährlichſte/ und komt daher/wenn ein Pferd entweder aufs Futter-Freſſen ohnaufhörlich gejagt worden/oder ſo es hitzig geritten oder geführet worden/ und man ihm alsbald viel Futter vorſchüttet/ wodurch der Magen und die Leber erſtecket werden.

nemlich/ daß erſtlich die Krafft der Däuung dem Magen/ und von daraus der Zugang der abgedäneten Speiſe der Leber benommen/ und an ſtatt derſelben rohe/grobe undäuliche Nahrung aus dem Magen durch die Leber/ Hungers halber/angezogen wird/welche die Leber erſtecken/ und das nährende Geblüt durch ihre Adern nicht mag ausgeführet werden/alsdañ fallen die Feuchtigkeiten dem Pferd in ſeine Schenckel herab/wodurch die Kräffte das humidi radicalis allen Gliedern benom̃en/alſo die Pferd anfangen krafftloß zu werden/ zittern/ und jähling darnieder fallen. Die Zeichen dieſer Kranckheit ſind dieſe: Erſtlich überläufft es den gantzen Rück-Grad/alsdann fällt es in die Schenckel/welche anheben zu zittern/alſo/daß das Pferd die vördern Füſſe zuſammen ſchrenckt/dahero es nicht allein aus Mattigkeit derſelben auf beyde Seiten ſchwanckt/ſondern auch ſich geſtaltet/als ob es hinter ſich fallen wolte; wenn es niderfällt / kan es ſchwerlich wieder aufgebracht werden; es ſchwitzt bisweilen an den Ribben und in den Weichen: und läſſet den Harn mit Zwang von ſich; ſo fahren ihm auch zuweilen in dem Maul ſtinckende Blätterlein auf: Die Füſſe werden je länger je ſteiffer/das Pferd ſtreckt ſie alle viere von ſich/und die Hufe bekommen Ringe; es hat einen ſehr heiſſen und ſtinckenden Athem; ſetzt bisweilen die hintern zu den vordern Füſſen/ blähet ſich offt/ und ſo es geführet wird/kan es ſeine Schenckel nicht biegen. Dieſem Ubel abzuhelffen/ſoll man vor allen Dingen dem Pferd die Eiſen wohl anziehen/maſſen in dieſer Kranckheit die Hufe gar bald hinweg

fallen/

fallen / hiernächſt folgendes Clyſtier gebrauchen: Nimm Melſſen zwo Hände voll/ Pappeln/ Eibiſch/ Bingel-Kraut/ Maurraute und Camillen/ jedes eine Hand voll/ Lerchen-Schwamm ein halb Loth/ dieſes alles koche zuſammen in Fließwaſſer/ nimm der Brühe darvon anderthalb Maaß/ Coloquinten ein Quentlein/ Baum-Oel ein viertel Pfund/ Lilien-Oel und Camillen-Oel jedes 2. Loth/ Schwein-Schmaltz ein halb Pfund/ ſieben Eyerdottern/ und eine Hand voll Saltz/ miſche alles unter einander und applicire es laulicht. Wann ſolches geſchehen/ ſoll man ferner dem Pferd die Adern laſſen an den Kinnbacken/ die Kegel-Adern/ Halß-Adern/ Spor-Adern/ Schranck-Adern oder Bug-Adern/ welche oder wie viel jemand unter dieſen vonnöthen zu ſeyn erachtet; alsdann nimt man von dieſem Blut ein halb Maaß/ ſchlägt drey Eyer drein/ miſchet es wohl unter einander/ und gießt es dem Pferd auf einmal ein. Oder man giebt ihm einen Einguß von ſechs Loth Venediſcher Seiffen/ und einer halben Maaß warmen Milch. Nimm ſodann ein langes Stück Speck oder Seiffen/ ſteck es dem Pferd in den Hintern/ und reitet oder führet es wohl herum. Machet auch ein Pflaſter von Kleyen u. Fichten-Hartz und ſchläget es ihm alſo warm um die Beine/ oder machet einen Einſchlag von ſechs hart-geſottenen Eyern/ Aſchen und Saltz/ ſo viel einem gedünckt/ daß zu allen vier Füſſen genug iſt. Man kan auch Haber-Stroh im Fließwaſſer ſieden/ und ihm ſolches alſo warm um alle vier Füſſe binden/ auch öffters damit continuiren. Die Waſſer-Rähe/ entſtehet daher/ wann die Pferd in groſſer Hitz/ oder

nach ſtarcker Arbeit/geſchwind mit kaltem Waſſer getråncket/ oder ins Waſſer geritten werden/ ſie iſt ſonſten in allen mit der Futter-Råhe zu vergleichē/ auſſer daß die Waſſer-Råhe nit ſo gefåhrlich/ und die Hufen nicht ſo bald abtritt. Man erkennet dieſe Kranckheit an denen trieffenden Naſen-Löchern und kalten Ohren. Solche zu curiren nimmt man ein halbes Stůbichen Wein-Eßig/ ein gut Theil Zwiebeln/ und eine gute Hand voll Saltz/ låſſet es mit einander ſieden/ und geußt dem Pferd die Helffte davon ein/ und mit dem andern halben Theil reibet man ihm ſelb-vierte die Schenckel wohl wider das Haar bey drey Stunden lang; netzet ein Bett-Tuch in kalten Waſſer/ deckt es damit zu/ ſtellet es in einen warmen Stall: Vor dieſer Cur aber machet man ihm einen Rauch von Hůner-Miſt und Wermuth in die Naſen-Löcher/ als ob es drůſete. Oder låßt dem Roß die Halß-Ader/ und bindet ihm das Haupt zur Erden; nim̃t ferner ein leinen Tuch/ zůndet es an/ daß ihm der Rauch in die Naſe gehet/ etwann eine Stund/ ſo laufft ihm das Waſſer aus der Naſen/ oder wålgert ein Tuch in Schwefel/ zůndet es an/ und beråuchert das Roß damit/ darnach ſchlåget man ihm die vier Fuß-Adern/ und fånget das Blut in einen eiſernen Kelle/ hålt ſolche in ein Becken voll Waſſers/ wird das Blut in der Kelle drůſſig/ ſo iſt es ein Zeichen/ daß es ſich im Waſſer verfangen. Einem ſolchen Pferde ſollen gleichfalls die Eiſen hart angezogen werden/ wie oben bey der Futter-Råhe gedacht worden. Die **Wind-Råhe** entſtehet/ wenn ein Pferd hefftig gegen den Wind iſt gejaget worden/ da es denn einen kurtzen ſchweren

Athem

Athem bekommt/und ſich ſtellt/ als wann es Hertz-ſchlächtig wäre/es lauffen ihm auch die Augen auf/ und geben Waſſer von ſich. Einem ſolchen Pferd läßt man die zwo Hals-Adern zwiſchen den Augen und Ohren/und die vier Feſſel-Adern ſchlagen/und ziemlich bluten; nimmt ſodann eine gute Hand voll Wein-Rauten/und ein Quart guten Wein/läſſets halb einſieden/thut ein ziemlich Gläßlein Aquavit dazu/läſſets wieder einen Sud thun; drücket den Safft von Wein-Rauten wohl heraus/und gieſſet ſolchen dem Pferd ein. Wenn ein Roß ſehr geritten wird/und man beſorget/es möchte verſchlagen/ ſo bindet man es an/daß es ſich nicht kan legen/und reibet ihm alle Schenckel wohl mit Haber-Stroh/ und läßt es alſo drey Stunden ſtehen / ſo ſchlägt ihm die Lähme nicht in die Schenckel. Hat aber ein Roß bereits verſchlagen oder verfangen/es ſey nun von was es wolle / ſo laßt man ihm dreymal aus-würcken / und hierauf die Bug-und Schranck-Adern ſchlagen; nach dieſem nimmt man Aſche/und etliche Eyer mit Schalen/ſchlägt ſie unter die Aſche/ darzu thut man des Pferdes Blut und Brandte-wein/machet davon eine Einſatz-Salbe/und ſchmie-ret dem Roß die Füſſe/ von unten an bis über den Bug/und läßt es alſo einen gantzen Tag oder drey ſtehen. Oder/ wenn ein Roß verſchlagen/ und es noch warm und neu iſt/ ſo ſchlaget ihm die zwey Adern an den Beinen / und machet darach einen Einſatz von Kleyen und ſcharffen Wein-Eßig/ in der Dicke/ daß er bleibe/ und beſtreichet das Pferd bis an die Bruſt/des andern Tags führet es in ein Waſſer/laſſet es eine gute Sunde drinnen ſtehen/

iſt es aber nicht neu/ ſo ſchlaget ihm die vier Adern an den Füſſen auswendig. Hat ein Pferd verſchlagen / liegt und kehret alle Viere von ſich/ und kan weder ſtehen noch gehen/ſo reiße ihm die Füſſe hinten Creutz-weiſe auf / und netzet Hanf-Werck in kalt Waſſer/ thut Saltz darauf/ und bindet es zu/ je mehr ihr es thut/je beſſer es iſt/das thut ſo lang/ bis es wieder gut wird. Oder nehmet ein Pfund ſchwartze oder weiſſe Seiffe/ und ein Kanne Waſſer/ ſchneidet die Seiffe klein/ und laßt ſie in einem neuen Topff zergehen/ doch daß es nicht zu warm ſey: darein thut zwey Loth mit den Schalen geſtoſſene Lorbeeren/ zwey Loth guten Theriac/ ein Loth geſtoſſenen Jngber / ein Loth langen Pfeffer / ein Loth geſtoſſene Nägelein/ und denn noch von acht oder zehen Eyern das Weiſſe / laſſet es eine gute Weile ſieden / und gieſſet es hernach dem Pferde/ ſo warm als es leiden kan/ein/laſſet das Pferd hierauf gehen / bis es erwarmet und ſchwitzet/ dann bringt es in einen warmen Stall/bindet ihm ein in kalt Waſſer genetztes Tuch um den Leib / und eine wüllene Kotze drüber/ gürtet es zu/ ſo wird es bald beſſer werden. Wann ein vollhüffiges Pferd zu rähe wird/oder verſchlägt/ſo nehmet Honig u. Brod durch einander/zerlaſſets in einem Tiegel mit Butter/ und ſchlagt es dem Roß auf das wärmſte ein. Bey der Wartung derer mit der Rähe behafften Pferd/iſt folgendes zu beobachten: Erſtlich ſoll der Stall/ darinn ſie ſtehen/ mittelmäßig warm und trocken ſeyn; wenig Futter/auch weder Haber noch Gerſten/ ſondern Gras mit Salniter geſprengtes Heu/Lattich/Mangolt/ Kleyen-Klümplein ꝛc. ſoll

man ihnen geben. Das Getrâncke ſoll auch wenig und laulicht/ mit Gerſten-Mehl/ Kleyen/ Hollunder-Wurtz/ oder dergleichen Rinden/ und Attich abgeſotten/und mit Saffran vermiſchet ſeyn. Das Pferd ſoll warm zugedeckt/ und offt geritten oder geführet werden. Wenn ein Pferd Eiſenkraut/ ſo gegen das End des Auguſti/ oder zu Anfang des Septemb. gebrochen/und Beyfuß an das Mund-Stůcke gebunden wird/oder ſo man des Morgens/ wann man ausreiten will/ein gutes Stückgen von einer Muſcaten beiſſet/es kåuet/und dem Pferd in die Naſen-Löcher ſtreichet/ wird ſich ein ſolches Pferd nicht verfangen.

Rahm/ ſiehe Rohm.

Rahmen/heiſſet in der Jåger-Sprache/ wann der Windhund einen Haſen erlåufft/ und nöthiget/ daß er ſich wenden muß.

Rain/ Rainung/ Reen/ iſt eine Anhöhe an einem Acker/ welche von dem niedern Feld gegen dem höhern allgem ch aufſteiget. Die Raine werden gemeiniglich im Felde zu natürlichen Untermarcken genommen/und die Güther durch dieſelben unterſchieden. Daher das Wort Rainung von Untermarckung/und anrainen vor angrenzen gebraucht wird. Es werden aber die Raine von unten an bis oben auf die Ebene dem obern Acker allein gantz zugeeignet/ dagegen der Beſitzer des unter Ackers einen andern Nutzen zu genieſſen hat: Denn was dem Obern an Beſſerung entzogen wird/ das gehet dem Untern zu.

Rain-Weide/ wåchſt gern in Geſtråuchen/ Dorn-Büſchen und Hecken; die Blåtter und Blü-

the

the dienen für die Durchbrüche Scharbock/ſonderlich in Ziegen-Molcken eingenommen/äuſſerlich in Mund- und Gurgel-Waſſern / für die Entzündung/ Fäule Mund-und Halß-Geſchwüre.

Ramme/ iſt ein Rüſt Zeug/ da zwiſchen zwey neben einander aufgerichteten Hölzern ein ſchwerer hölzerner oder eiſerner Block aufgezogen/ und mit einem Fall wieder nieder gelaſſen wird / Waſſer Pfähle damit einzuſchlagen. Wo man Raum/ oder gnugſamen feſten Grund hat / geſchiehet ſolches Aufziehen bloß durch Menſchen-Hände: weil aber darzu viel Mannſchafft erfordert wird/die/ wo man im Waſſer zu bauen hat/ auf Prahmen nicht allezeit angebracht werden kan/ werden gewiſſe Getriebe angelegt / da mit wenig Menſchen oder mit einem Pferd die Hebung des Blocks verrichtet wird

Rammeln/ bey der Jägerey/ wird von denen Haſen geſagt/ wenn ſie ſich mit einander begatten.

Rammler / ſiehe Haſe

Ranck-Korn/ iſt eine Kranckheit der Schweine/ und bekommen ſie die Schweine inwendig am Maul / oder am Gaumen / es gleichet ſolche einer weiſſen Erbſe/ oder runden Blatter. Es iſt ein gefährliche Kranckheit/die ihnen um die Erndte Zeit/ wenn groſſe Hitze einfällt/zuſtöſt/und kan gar leichtlich von einem mit dieſer Kranckheit behaffteten Schweine eine gantze Heerde angeſtecket werden/ Man kan aber dieſes Ubel an denen Schweinen auf folgende Art curiren: Man lege ſie nieder auf die Erde / ſtecke ihnen einen Knittel überzwerch ins Maul / und ſperre ſolches von einander/ hierauf ſchneide man mit einem ſpitzigen und ſcharfen Meſſer

ſer rings herum um das weiſſe Gewächſe ins Fleiſch/ und grabe es heraus. In dieſes Loch ſtreue man nachgehends klein geſtoſſenen Jngber und Ofen-Nuß/ ſo man zuvor mit einander vermenget/ und lege ihnen taube Neſſeln in das Geträncke; darnach ſperre man ſie abſonderlich in einen Stal/ warte ſie ordentlich/ ſo kan man dieſem Ubel abhelffen.

Rand/ in Feldbau/ eine Streiffe zwiſchen den Aeckern/ ſo ungepflüget bleibt. Wem ſolcher Rand zugehöre/ wird offt geſtritten/ und iſt wohl anders nicht/ als nach der Gewohnheit und dem Herbringen eines jeden Orts zu entſcheiden. Indeſſen iſt in Rechten verbotten/ den **Rand** abzuhacken oder abzupflügen/ und zu ſeinem Acker zu ſchlagen; wer ſolches thut/ iſt Straff-würdig.

Rapuntzel/ Feld- und Winter-Rapuntzel/ welche zwar wild wächſt/ aber auch in Gärten gezogen wird. Man braucht ſie bekandter maſſen des Winters/ in Ermanglung anderer Kräuter/ zum Sallat. Sie haben eine kühlende Eigenſchafft/ wiewohl ſie auch darneben den Harn treiben. Die **Rüben-Rapuntzel** werden auch in Gärten fort gepflantzet/ und man braucht davon abſonderlich die Wurtzel/ wegen ihres guten Geſchmacks/ an die Speiſen. Das Kraut ſchießt bald auf/ und ſetzt harte Stengel/ an deren Spitze purpur-blaue Blümlein wachſen. Der Saame wird vor den kleineſten unter allen geachtet.

Raſch/ heiſſet bey den Jägern ſo viel/ als geſchwind im Lauffen ſeyn.

Raſen/ **Waſen**/ heiſſen Stücke von einer mit Gras bewachſenen Erde/ welche in Form eines keils

auf

auf den Wieſen oder Angern ausgeſtochen werden. Man brauchet ſie in Veſtungs-Bau/ zu Beveſtigung deß Walles/ wenn er damit bekleidet wird/ oder in Gärten Raſen-Stücke damit anzulegen/ Graſe-Bäncke damit anzurichten/ u. d. g. Das Raſen-oder Waſen-ſtechen iſt zuweilen eine dingliche/ zuweilen auch eine perſönliche Gerechtigkeit. Auf der Gemeine Boden iſt niemand erlaubt/ Raſen zu ſtechen/ der nicht von der Gemeine iſt/ und die Gemeinen Laſten mit trägt.

Raſpel/ iſt wie eine Feile gehauen/ und hat man deren unterſchiedliche/ als gerade aufgeworffene vierkantigte/ halb- und ganz-runde grobe und feine.

Ratafia, ein geſunder und wohlſchmeckender Brandtewein/ welcher auf folgende Weiſe bereitet wird: Man nimmt rothe Himbeeren und Johannis-Beeren/ jedes gleich viel/ ſchwartzer/ ſaurer/ wohlzeitiger Kirſchen/ zweymal ſo viel als der vorigen zuſammen/ zerknirſcht alles wohl/ und treibt es durch ein Sieb oder Durchſchlag. Auf zwey Maaß dieſes Saffts nimmt man ein Maaß Brandtewein und zu jedem Maaß zwölff Loth Zucker/ etliche Splitter Zimmer/ 4. Würtz-Nägeln/ und 4. weiſſe Pfeffer-Körner/ alles klein geſtoſſen/ thut es in ein wohl verwahrtes irdenes oder gläſernes Geſchirr/ und wenn es eine Zeitlang (wo es ſeyn kan/ an der Sonne) geſtanden/ ſeiget man es durch. Dieſes giebt einen guten rothen Ratafia. Der weiſſe wird folgender Geſtalt gemachet: Auf ein Maaß Brandewein nimmt man 5. Loth zerſtoſſene Kirſch- oder Abricoſen-Kerne/ mit wenigem Zimmet/ Würtz-Näglein und Coriander/ vermiſcht es mit einem

drit-

dritten Theil abgekochtes Waſſers/und thut darzu Zucker nach Belieben/ läſſet es eine Zeitlang alſo ſtehen/ und treibt es endlich durch ein feines Seiger-Sieb.

Ratte/Ratze/ iſt eine Gattung Hauß-Mäuſe/ gröſſer als die gemeinen kleinen Mäuſe/ die in Scheunen/ Korn-Böden und Ställen/ auch in Haußrath und Kleidern groſſen Schaden thut. Solche zu vertreiben/werden viele Künſte/ſo wohl von ſorgfältigen Haußwirthen/ als von denen ſo genannten Ratten-Fängern gebrauchet.

Rauber/ ſind im Gartenbau die überflüßige/ unnütze Zweiglein/ ſo an dem Stamme und den Aeſten eines Baums hin-und wieder ausſchlagen/ und ihm den Safft entwenden. Dieſe mag man/ ohne ſorgliche Beobachtung der Zeit/wegſchneiden wann man ihrer anſichtig wird/ nur daß man ein ſcharffes Meſſer/ und wenn der Zweig ſchon zu ſtarck wäre/ eine feine Säge brauche/ damit der Baum an der Rinde nicht verletzet werde/ und leichter verwimmere.

Raub-Fiſch/ mit dieſem Namen werden alle diejenigen Fiſche beleget/ ſo ſich von andern Fiſchen nähren.

Raub-Vogel/ unter dieſem Namen werden begriffen alle Fleiſch-freſſende Vögel/ Adler/Geier/ Falcken/ Raben/ u. ſ. w. Die meiſten haben dieſes beſondere an ſich/ daß ſie nicht trincken.

Rauch/ iſt nicht allein ein gemeiner/ welcher von dem brennenden/ und noch viel Feuchtigkeiten in ſich habenden Holtz aufſteiget; ſondern auch ein Effluvium mixtum, welches warm/ leicht/ ſubtil/

und aus der Erden u. andern hitzigen Orten durch die Wirckung der Geſtirne heraus gezogen wird.

Rauch-Beer / ſiehe **Stachel-Beer.**

Räucher-Kammer/iſt ein abſonderlich verſchlagener Eingang in die Feuer-Mäuer / worein man das Fleiſch/ ſo man räuchern will/ aufzuhängen pfleget.

Räucher-Kärtze / Räucher-Pulver/ werden in den Apothecken von allerley Gattungen bereitet / nachdem ſie bloß einen guten Geruch in einem Zimmer zu machen / oder zugleich zur Geſundheit dienen ſollen. Von der letzten Art ſind/ die wider Peſt und anſteckende Lufft/wider Flüſſe/ Podagra/ Mutter-Beſchwerungen/ Zahnwehe/ und dergleichen gebrauchet werden.

Raucke/ Rückette/ die gemeineſte Gattung dieſes Krauts iſt die / welche Garten-Raucke genennet/ und unter den Küchen-Kräutern gebauet wird. Sie gleichet in etwas dem Senff/ſetzt kleine vierblätterige/blaubleich-gelbe Blumen/in rauhen Kelchen/ worauf eine Hülſe mit gelben Saamen/ wie weiſſer Senff / folget. Die Blätter haben einen ſcharffen doch angenehmen Geſchmack/ und werden meiſtens unter dem Sallat genoſſen. Sie ſind gut wider den Scharbock / und der Saame wird mit vor den Schwindel und Schlag gebraucht. Die wilde Raucke wächſt an ſteinichten Orten / und wird gar nicht gebraucht.

Rauden/iſt im Garten-Bau eine Kranckheit der Bäume/da ein Baum/wenn er erſtarcket/ eine rauhe Rinde/ wie einen Schurff bekömmt/ die hin und wieder abſpringet. Wann ſolcher Schurff

recht grob geworden/wird er im Frühlinge mit einer Baum-Schabe oder ſtumpffem Sichel gelinde/ und ohne Verletzung der innern Rinde/abgezogen/ ſo wird der Baum gleichſam verjünget.

Rauffe/ iſt gleichſam eine von zweyen Bäumen/und darzwiſchen in gewiſſer Weite von einander ſtehenden Sproſſen/ zuſammen geſetzte Leiter/ ſo in denen Pferd- und Vieh-Ställen/ ſchräg über den Bahren oder die Krippe befeſtiget/ und das Heu/Grummet oder Futter-Stroh dahinter geſteckt wird/ damit es das Vieh zwiſchen denen Sproſſen heraus ziehen möge. Die Rauffen ſollen in einem Pferde-Stall ſo hoch ſtehen/ daß ſie die Pferde mit den Mäulern erreichen/ und die Spriſſel und Stecken ſollen ſo weit ſeyn/ daß ſie Heu ohnſchwer daraus ziehen können. Etliche verwerffen die Rauffen gar/ und wollen/ daß man das Heu entweder in- oder unter dem Bahren oder der Krippe vorgeben ſoll/ welches letztere aber/weil dadurch viel Heu umſonſt verſchleppet wird/ nicht rathſam iſt. Die Rauffen in denen Schaaf-Ställen/darinnen dem Schaaf-Vieh das Heu vorgegeben wird/ müſſen niedrig ſeyn/ auch gantz reinlich gehalten werden. Wo man den Dinger oder Schaaf-Miſt auf einander liegen läſſet/ müſſen die Rauffen ſo gemacht werden/daß man ſie hoch- und niederlaſſen kan. An vielen Orten hat man beſondere u. zwar doppelte Rauffen vor das Rind-Vieh/ welche den Winter über auf dem Vieh-Hofe ſtehen/ damit das Vieh bey gutem Wetter aus den Ställen gelaſſen/ und daraus gefüttert werden könne. Sie ſind entweder unbeweglich/

und ſtehen auf zwey groſſen hölzernen Creutz-Böcken / oder ſind an dem einen Ort mit einem Pfahl oder Säule / und an dem andern Ende mit einem Rade verſehen / damit man ſie auf der gantzen Miſt-Stätte herum drehen / und das Vieh aller Orten den Miſt gleich nieder treten möge.

Räumen / iſt eine Weinbergs-Arbeit / und geſchiehet meiſtentheils im April / wenn es fein ausgewintert hat / und eben keine Kälte mehr zu beſorgen iſt / doch ehe die Augen oder Palmen ausgehen. Bey dem Räumen muß der Winzer das Erdreich um den Weinſtock / mit der Hacke / bis an die Thau-Wurtzel / aufrühren / und zugleich die oberſten Waſſer-Wurtzeln abreiſſen / damit die Pfeil-Wurtzeln ſich deſto tieffer ſtrecken und beſſer ſtärcken mögen. Das Räumen und Beſchneiden wird bisweilen / wann zeitig gelinde Wetter einfällt / zu Anfang des Frühlings mit einander vorgenommen. Ein Winzer muß bey dem Räumen / an niedrigen Orten / da es noch jung Holtz hat / daſſelbe nicht offen ſtehen laſſen / ſondern wieder zuſcharren / um der zukünfftigen May-Fröſte halben / damit es nicht erfriere.

Raupe / iſt ein Ungeziefer / in Geſtalt eines Wurms / mit vielen Füſſen / und ein Hauptverderber des Gartenwercks. Es ſind derſelben mancherley Arten / an Gröſſe / Farben und Geſtalt / aber alle denen Kräutern und Bäumen ſehr ſchädlich. Sie verwandeln ſich / wann ſie alt worden / und werden zu einem Purpel und Dattel-Kern / woraus ein Zweyfacher hervor kreucht / der ſich mit ſeines gleichen paaret / und Eyer legt / aus welchen eine junge Bruth entſtehet. Die Raupen zu tilgen / iſt das

beſte

beſte Mittel fleißig zu raupen/ das iſt/ die Raupen-Neſter und alles Geſpinſte/ ſo an den Blättern auf den Bäumen ſitzen bleibet/ mit eines Baumſcheere abnehmen/ welches aufs längſte im Hornung/ ehe ſie auskriechen/ geſchehen muß. Todte Krebſe ein acht Tage mit Waſſer gebeitzt/ oder Lilien-Kraut abgekocht/ Bäume und Pflantzen beſprenget/ ſoll die Rauben vertreiben.

Raupen-Klee/ Scorpionen-Kraut/ iſt ein Kraut/ welches zur Curioſität in den Gärten gehalten wird. Es hat Blätter/ wie der Klee/ blühetgelb/ und trägt ſchwartze und gelbe/gekrümmte/ haarigte und ſtachlichte Hülſen/ den Raupen oder gekrümmten Scorpionen-Schwäntzen/ davon es auch den Namen bekommen/ nicht ungleich/ die gräulich anzuſehen/ und in welchen der Saame ſtecket.

Rauſchgelb / ſiehe **Operment.**

Raute/ iſt ein nützliches und bekandtes Kraut/ von verſchiedenen Gattungen. Die gemeine Garten-Raute/ Wein-Raute oder Creutz-Raute iſt zweyerley/ groſſe und kleine. Jene hat lichtere/ breitere und ſtärckere Blätter als dieſe/ und wird ſowohl aus dem Samen/als durch die Zerreiſſung der Stöcke fortgepflantzet. Die kleine kan den Schnitt nicht vertragen/ ſondern muß gebrochen werden. Die Raute hat in der Artzney eine eigene Krafft/ dem Giffte zu widerſtehen; daher ſie auf giftiger Thiere/oder auch wüthender Hunde Biſſe zerſtoſſen aufgelegt/ das Gifft ausziehet/ innerlich aber auf mancherley Weiſe gebraucht/ für die Peſt ſo wohl ein Heil-als bewahrendes Mittel iſt. Auſ-

ſer dem iſt ſie dem Haupt und den Augen ſehr heilſam/ wehret der fallenden Sucht/ vertreibt die Spulwürme. Mit Saltz und Eßig auf die Pulſe gelegt dienet ſie zu Stärckung; unter die Fußſohlen gebunden/lindert ſie die Hitze des Fiebers; mit Roſen-Eßig über die Stirn und Schläffe geſchlagen/ ſtillet ſie das Haupt-Weh und Naſen-bluten; in Oel geſotten/ und übergeſchlagen/ heilet ſie die erfrorne Glieder. Die Alten haben ſie fleißig gebraucht / und in Saltz eingemacht/ ſie lange friſch zu behalten/ und grün zu eſſen. Die ſchmal-blätterige Raute/ hat Blätter faſt wie der Fenchel/ und die Harmel-Raute wird/ um ihrer groſſen weiſſen Blume willen / unter den Scherben-Gewächſen gehalten.

Rebhüner/ſind ein wilder Vogel/etwas gröſſer als eine Taube/ auf dem Rücken dunckel-gelb/ ſchwartz-braun und gelb-roth durch einander geſprenget/vor der Bruſt Aſchen-farb/mit ſchwartzen Tüpflein/am Bauch weiß/an den Flügeln ſchwartzbraun/ mit weiſſen und gelb-rothen Querſtrichen/ die äuſſerſten Federn im Schwantz ſind Ziegel-farb. Er lebt an der Erde/und fleucht nicht hoch/ſondern verſteckt ſich lieber unter den Sträuchern. Man heiſſet ſie auch Feld-Hüner/wiewohl zwiſchen dieſen und den Rebhünern einiger Unterſcheid bemercket wird. Es iſt ein geiler/argliſtiger/und darneben ſchüchterner Vogel/ deſſen Fleiſch vor zart/ wohl-ſchmeckend und geſund geprieſen wird/ ſonderlich/ wann ſie noch jung ſind. In der Artzney ſoll das Gehirn/in Wein genommen/die Gelbſucht vertreiben/ die Galle für danckele Augen/ und mo-

na tlich

nathlich einmal an die Schläfe geſtrichen/zu Stärckung des Gedächtniſſes dienen. Der Rauch von angezündeten Rebhüner-Federn ſtillet die Mutter-Beſchwerungen.

Rechen/ Harcke/ iſt ein Werckzeug welcher ſowohl beym Feld-als Garten-Bau nöthig iſt / die gehauene Feld-Früchte / Heu und Grummet / zu ſammlen / auch die umgegrabene Beete damit zu ſchlichten und eben zu machen. Es beſtehet aus einem höltzernen Balcken / welcher ohngefehr zwey Zoll breit und ſtarck ſeyn ſoll. In dieſem ſtecken unter ſich eine gewiſſe Anzahl höltzener oder eiſerner Zincken/die kaum einen Daumen breit von einander ſtehen. In dem Rücken des Balckens aber ein höltzerner und wie eine Gabel geſpaltener langer Stiel. So die Zincken oder Zähne eiſern/ müſſen ſolche von gutem Eiſen gemacht ſeyn/ ſonſt ſind die höltzernen dienlicher. Die eiſernen Rechen oder Harcken werden mehrentheils nur in denen Gärten gebraucht/das zähe und kloßigte Erdreich deſto beſſer damit zu brechen/mit dem Balcken aber die Erd-Knollen zu zerſchlagen / und den Rand der Beete gehöriger maſſen damit zu erhöhen.

Rechen/Harcken/ wird die Arbeit genennet/ ſo mit dem Rechen oder Harcken geſchiehet / alſo wird das dürr gemachte Heu und Grummet auf denen Wieſen/ Haber/ Gerſte/ und andere mit der Senſe gehauene Feld-Früchte auf dem Acker gerechet oder geharcket. In den Gärten werden die Alleen und Gänge gerechet und reine gehalten ; die gegrabenen Garten-Beete müſſen vor der Ausſaat der Küchen-Gewächſe wohl überrechet/ die groſſen

Klöſſer mit dem Rechen oder ſonſten klein zerſchlagen/auch die Erde ſodann fein klein gemachet ſeyn/ damit das zarte und kleine Küchen-Geſäme um ſo viel deſto beſſer eingeſäet werden/ und nicht allzuſehr unter die Erd-Schollen verfallen möge.

Rechen/ iſt an groſſen Teichen ein hölzernes/ aus vielen eng an einander ſtehenden / oben und unten in eichene Blatſtücken und Schwellen eingezapfften ſtarcken eigenen Sproſſen / beſtehendes Waſſer-Gebäude/ſo in die Oeffnung des Dammes vor ein Flut-Bette geſezt wird/damit die von groſſen Zugang/ ſtarcken Feld-Güſſen/ oder durchflieſſenden Bächen entſtehende Ober-Waſſer ohne Schaden des Dammes ihren Ausfluß gewinnen/ aber weder groſſe noch kleine Fiſche mit durchgehen mögen. Das Flut-Bette muß ſo hoch ſtehen/ als das Waſſer ſeinen ordentlichen Stand in dem Teiche haben ſoll. Iſt der Teich groß/ werden wohl zween oder mehr Rechen alſo angebracht: Denn wo diß nicht wäre/würde der Teich von jähem Regen-Wetter und Feld-Güſſen gar überlauffen/das Waſſer über den Damm ſtürzen/wo nicht gar denſelben durchreiſſen/ und die Fiſche aus dem Teich/ andern zum Beſten / und dem Hauß-Vatter zum Schaden/ mit ſich hinweg flöſſen.

Reckling / ſiehe Raff.

Reff / iſt ein kleines und leichtes hölzernes Geſtell / theils brauchet es der Bauersmann/ darauf etwas über Land zu tragen; theils wird es auch von denen Mägden gebrauchet / Holz darauf / auf dem Rücken / aus der Holz-Kammer in die Küchen zu tragen.

Rege

Rege machen/ ſagen die Jäger/ wenn ſie das Wildpret aufjagen.

Regen/ entſtehet aus den Dünſten/ die gar häuffig aus der Erden in die Lufft ſteigen. Es iſt aber der Regen nichts anders/ als eine feuchte Wolcke/ ſo algemach zu Waſſer wird/ und Tropffen-weiſe herab fällt/ wenn ſich nemlich die Wolcke verdicket hat/ und ſo ſchwer worden/ daß ſie von der Lufft nicht länger mag getragen werden. Solche Verdickung geſchiehet/ wenn die Wolcken die meiſte Wärme entweichet/ und gröſſere Kälte zu ihne eindringet/ und ſolches zwar in der mittlern Lufft-Gegend/ da ſelbſt entgehet ihnen die äuſſerliche Wärme der zurückſchlagenden Sonnen-Strahlen/ und ſie werden angefallen von der Kälte der ſie umgebenden Lufft. Weil aber ſolche Verbindung nicht auf einmal geſchiehet/ ſondern nach und nach/ ſo kömmt es/ daß die Tropffen auch nach einander/ und nicht auf einmal herunter fallen

Auf Morgen- und Abend-Regen/ ſo insgemein nicht lange dauren/ pfleget klar zu folgen.

So es im Wind und Sturm zu regnen anhebet/ ſo will der Wind gemeiniglich ſtill werden.

Weißlichte Waſſer-Tropffen/ die da ſonderlich in Miſt-Lacken und faulen Waſſern groſſe Waſſer-Blaſen im Herab-fallen geben/ und lange dauren/ bedeuten einen langen Regen.

Ein Regen/ der langſam anhebet/ aber mehr und mehr zunimmt/ währet länger/ als der geſchwinde kömmt.

Ein Regen/ der auf der Erden geſchwinder/ als ſonſt gewöhnlich/ eintrocknet/ giebt Vermuthung/ daß

thung / daß mehr naß Wetter mit hefftigern Regen folgen werde.

Wann ein Regen im Froſt kommt / und ſo bald er fällt zu Eiß frieret / ſo hats oben in der Lufft zu thauen angefangen / welches ſich bald darauf in der untern Lufft auf der Erden zu erkennen geben wird.

Wann es um die Zeit regnet / da der Himmel mit ſchwartzen Wolcken bezogen / ſo regnets offt lang / oder doch den gantzen Tag durch.

Regenbogen / iſt ein ſcheidendes Lufft-Zeichen / welches ſich alsdann ſehen läſſet wenn unſer Auge zwiſchen der Sonnen / und einer derſelben gleich gegen über ſtehenden Regen-Wolcke / in gerader Linie ſich findet. Es iſt ein mannigfarbiger runder Bogen / deſſen Farben lebhafft / aber nicht glänzend / aus dem in den Regen-Tröpfflein der Wolcken gebrochenen Sonnenſchein entſtehen. Er zeiget ſich gemeiniglich nur des Abends und Morgens; wiewohl es nicht unmöglich / daß man auch am Mittage denſelben erblicken könne / wann nur die Sonne nicht über 42. Grad über dem Horizont ſtehet. Wie es mit ſolchem Wiederſchein zugehe / darüber ſind die Meynungen nicht einſtimmig / aber hier anzuführen zu weitläufftig.

Ein Regenbogen / der einen Gegenſchein macht / deutet auf Regen.

Wann bey aufgehender Sonne / gegen Weſten / ein Regenbogen ſtehet / ſo giebet es ein Zeichen zu ſchönen Wetter / und geſchiehet ſelten / daß ein kleiner Sonnen-Regen folgt.

So in Regen und Sturm / wenn die Sonne bereits

hoch

hoch geſtiegen iſt/gegen derſelben Untergang ein Regenbogen erſcheinet/ ſo iſt nicht zu zweiffeln/ daß ſich der Regen nicht bald in klar Wetter verändern werde; ſo er aber gegen den Aufgang ſtehet/ iſt es gantz ungewiß.

Ein Regenbogen gegen dem Mond über/ giebet Unbeſtändigkeit des Wetters/ und bisweilen langwieriges Ungewitter mit Feuchtigkeit und Sturm/ zu erkennen.

Ein Regenbogen gegen Aufgang in der Lufft/wann die Sonne untergehen will/ bedeutet nach Gelegenheit der Zeit/ Donner oder Regen/ ſonderlich wann er doppelt iſt.

So man einen vollkommenen Regenbogen offt und lang/ ſonderlich gegen Aufgang ſtehen ſiehet/ ſo will ſich der Lufft Klarheit zu finſtern Wetter/ u. ſtilles Wetter zu brauſenden Sturm wenden.

Je grüner die Farbe des Regenbogens iſt/ je mehr Regens; je röther aber die Farbe iſt/ je mehr Wind es bedeutet.

Das Stücke des Regenbogens/ die Waſſer-Gall genannt/ deutet gleichfalls auf bevorſtehenden Regen.

Wann kleine Füncklein im Regenbogen flattern/ ſo bedeutet es gemeiniglich Regen-Wetter.

Wann ein Regenbogen erſcheinet/ ehe es regnet/ ſo regnets gemeiniglich etliche Tage nach einander; iſt aber ein Regen vorher gegangen/ ſo deutet er auf ſchön Wetter.

Regen=Waſſer/ dieſes wird von einigen vor geſund in Speiſen und Tranck gehalten/ ſonderlich das/ ſo mit einem Donner-Wetter gefallen. Es

hat

hat aber ſchon Plinius dieſe Meynung/ als irrig/ widerleget/ und bezeuget es die Erfahrung/ daß das Regen-Waſſer unter allen am erſten ſtinckend werde/ welches von ſeiner Unreinigkeit zeuget.

Regen⸗Würme/ ſind lange/ glatte und runde Würme/ ohne Füſſe/ braun und weißlich von Farbe/ die ſich in fetten und feuchten Erdreich/ abſonderlich unter den Steinen/ und auf der Erden liegenden Holtz häuffig aufhalten. Sie werden zur Artzney gar ſehr aufgeſucht/ weil ſie ein herrliches Mittel ſind/ innerlich und äuſſerlich zu gebrauchen Friſch zerſtoſſen/ und mit Wein durch ein Tuch geſeiget/ haben ſie eine Schweiß- und Harn-treibende Krafft/ dienen in anhaltenden Kranckheiten/ Gelb- und Waſſerſucht. Mit Milch zerrieben/ ſind ſie heilſam wider den Scharbock. Aeuſſerlich lebendig zerquetſcht/ und aufgelegt/ heilen ſie den Wurm im Finger/ Lindern den Krampff/ und das Reiſſen in den Gliedern. In den Apothecken hat man davon das Waſſer/ ſo den Waſſerſüchtigen hilfft; das Oel/ ſo da dienet wider alles Reiſſen in den Gliedern/ wider podagriſche und andere Schmertzen/ ſo von Verrenckungen/ Schlägen und Stöſſen kommen; und den Spiritum, welcher den Schweiß und Harn mächtig treibet.

Rehe/ iſt ein liebes anmuthiges Thier/ und eine Gattung wilder Ziegen/ dem Damm-Hirſch an Geſtalt nicht ungleich/ nur etwas kleiner. Hat ein licht- oder dunckel-falbes ſtraubiges Haar auf dem Rücken/ an den Seiten mit weiſſen Flecklein eingeſprengt/ wenn es noch jung iſt/ und weißlich auf dem Bauch. Sein Geweih hat etwas Gleichheit

heit mit den Hirſchen / kömmt im zweyten Jahr vollkommen herfür / und ſezt bis ſechs Enden / wird aber nach ſeinem Alter etwas ſtärcker. Der Rehbock wirfft es jährlich im October ab / ſezt aber bald wieder rauhe Kölblein / wie der Hirſch / und wann dieſe ſich im Februario beecket / fängt er im Martio an zu ſchlagen. Er kan ſich damit einem Fuchs oder kleinen Hund erwehren / aber den Wolff ſcheuen ſie gewaltig. Sie brunſten im October und November / und die Ricke ſezt zwiſchen Oſtern und Pfingſten ein Böcklein und ein Zicklein. Dieſe folgen der Mutter / bis ſie ein Jahr alt werden / hernach wechſeln ſie weiter. Sie haben ein ſcharffes Geſicht / ſind ſchnell im Lauffen / und fertig im ſchwimmen / halten ſich gern auf Hügeln und niedrigen Gebürgen / oder in Wäldern / wo ſie nicht weit davon grüne Saat haben; des Winters ſuchen ſie entlegene Quellen und Moräſte. Das Wildpret vom Reh iſt unter dem hohen Wildpret das zärteſte / vor andern wohlſchmeckend und ſehr geſund. Die beſte Stücke davon werden gebraten / das übrige wird gleich andern Wildpret gekocht zugerichtet. In der Artzney dienet das Fleiſch und das Gerinſel oder Lab mit Wein vor den Bauch-Fluß; die Gall / mit Honig und Lupinen-Mehl zur Salbe gemacht, benimmt die Flecken des Angeſichts: Mit Waſſer vermiſcht / nimmt ſie die Schwärtze oder Brand von der Sonnen weg: Mit Honig in die Augen geſtrichen / oder mit Frauen-Milch eingeflößt / benimmt ſie die Dunckelheit der Augen.

Reib-Aſch / iſt ein runder und tiefer hart gebrannter irdener Napff / worinnen man etwas / mit

der

der darzu gehörigen Reibe-Keule/ klein und klar zu reiben pfleget.

Reibe-Keule/ iſt ein von Holtz gedreheter und unten dick zugerundeter Klöppel/ in den Reib-Aſch gehörig.

Reiff/ iſt ein gefrorner Thau oder Nebel/ der ſich an Bäume und andere Cörper anſetzet/ und von der Kälte gerinnet. Daß er aber wie ſpitzige Diamanten anzuſehen/ kömmt daher/ weil er allgemach anſetzet/ und daher gegen dem Fuß immer breiter wird/ am obern End aber ſpitzig bleibet. Der Reiff thut den zarten Sommer-Gewächſen groſſen Schaden/ ſonderlich/ wenn er im hohen Frühling unvermuthet dieſelben überfället/ dieweil man ſonſt durch Bedecken oder Einſetzen der Gewächſe ihm zuvor kommen kan. Auf Feldern und Wieſen giebt der Reiff Anzeige zu Entblöſſung der Ertz-Gänge: Dann wo ein freyer Ort unbereifft bleibt/ macht es die Vermuthung/ daß Ertze daſelbſt vorhanden/ weil durch die Ausdämpffung von denſelben der Reiff verzehret/ und zu Waſſer gemacht wird.

Der Reiff/ ſo Schnee- und nicht Eiß-artig auf das Graß/ Laub/ oder was er ſonſt trifft/ niederfällt/ bedeutet klare Lufft; ſo er aber in die Lufft auffähret/ und ſich nicht wieder auf die Erde begibt/ ſo fället er nach Gelegenheit der Jahrs-Zeit in Regen und Schnee wieder herab.

Reiger/ iſt ein Vogel/ an Geſtalt dem Storche gleich/ von unterſchiedlichen Gattungen: Der groſſe/ welcher licht grau auf dem Rücken/ am Leib aber weiß mit ſchwartzen Tüpflein/ einem ſehr lan-

langen/ ſcharffen/ rothen Schnabel/ gelben Füſſen/ und ungemein weiten Kropff; und der kleinere/ welcher dunckel-grau auf dem Rücken/ ſchwartz am Kopff/ mit einem ſchwartzen Schnabel/ und blauen kurtzen Füſſen; horſten aber nicht bey uns. Sie haben auf dem Kopff zwey oder drey ſchöne Federn/ welche ihnen im Fliegen hinterwärts auffliegen. Die **gemeinen grauen Reiher** horſten hie zu Lande auf hohen Bäumen/ an ſumpffigen Orten nahe bey Seen oder Flüſſen/ und bringen mehrentheils drey junge aus/ ſie nähren ſich von Fiſchen/ denen ſie ſehr ſchädlich ſind/ ſie gehen bis an den Bauch ins Waſſer/ und fangen die Fiſche/ die aus einer eingepflantzten Neigung/ oder vielleicht Haß/ häuffig zu ihnen kommen. Ihr Fleiſch ſchmeckt ſtarck nach Fiſchen/ darum es nicht wohl zu eſſen. Gleichwohl/ wann ſie noch jung/ und halbwachſen/ werden ſie wegen ihres zarten Fleiſches an theils Orten vor ein Lecker-Bißlein gehalten. Die Federn/ ſo ſie auf dem Kopffe haben/ werden in Ungarn/ Türckey und Perſien ſehr hoch gehalten/ und von groſſen Herren mit Edelſteinen verſetzt auf den Mützen oder Tulbanden getragen. Die Reiger werden von groſſen Herren gehäget/ und zur Beitze worzu man Ger-Falcken und Blau-Füſſe braucht/ als zu einer feyerlichen und koſtbaren Luſtbarkeit/ die meiſtentheils im Frühlinge angeſtellet wird/ behalten. Die **Jagd-Wörter** hiebey ſind: Der Vogel wird an den Reiger **gelaſſen**/ meiſt zwey bis drey: er **ſteigt**/ wann er in die Höhe fleugt: er **ſchlägt** den Reiger/ wañ er von oben auf ihn ſtößt: Wann er etwas gefangen/ wird er darauf **abge-**

richtet

richtet und geäſet: Er fället in ein ander Land/ wann er irr worden. In der Artzney dienet das Fett äuſſerlich zu Linderung der podagriſchen Schmertzen Benehmung der Taubheit und Tunckelheit der Augen. Die Fiſcher brauchen es unter den Köder/ den ſie in die Reuſen legen/ oder an die Angeln ſtecken.

Reinfarn/ iſt ein Kraut/ von zweyerley Gattung: Das weiſſe wird auch **wilder** oder **weiſſer Dragut** und **weiſſer Dorant** genannt/ wächſt in fruchtbaren Wieſen/ wird aber auch in Gärten gepflantzet. Es hat einen ſcharffen Geruch und Geſchmack/eine öffnende und zertheilende Krafft/ und wird viel in Nieſe-Pulver gebraucht. Die Blätter unter den Sallat genommen/ dienen den Scorbutiſchen; zerſtoſſen aufgelegt/ tilgen ſie die blaue Mähler. Das gelbe **Reinfarn-Kraut** wächſt an trocknen/ ſandigen Oertern/ an Mauern und Wegen/ hat hohe gerade Stengel/ gelbe Blumen/ und einen Saamen wie Fenchel; einen bittern ſcharffen Geſchmack/und erwärmende/ reinigende/ zertheilende Krafft. Kraut und Blumen inner- oder äuſſerlich gebraucht/ treiben die Würme bey den Kindern aus/ darum es auch Wurm-Kraut genennet wird: In Wein gelegt/ befördert es den Schweiß/Harn und Stein/dienet ſonderlich wider die Stein- und Mutter-Schmertzen; in Wein geſotten/ vertreibt es das tägliche Fieber: in Waſſer geſotten/ und ſchwindende Glieder damit gewaſchen/ bringet ſie wieder zurecht. Der Saame in Wein oder Milch genommen/ treibet die Bauch-Würme aus. In den Apothecken findet man davon

von ein Waſſer/ Eſſentz/ Oel und Saltz/ ſo wider den Stein/ Bauchgrimmen und Verſtopffung des Harns; und aus den Blumen einen Zucker/ ſo den Kindern wider die Würme dienet.

Reiß/ iſt bey uns in Deutſchland eine bekandte Speiſe/ welche alle Materialiſten führen/ und Pfund-weiſe verkauffen. Der gute muß ſchön weiß/und gleichſam durchſichtig/ grob/ und ſchwer ſeyn. Er wächſt in warmen Ländern auf den Feldern/ wie bey uns das Korn/und wird auch ſo ausgeſäet/ eingeerndtet und gedroſchen. In gantz Aſia/ Africa und America iſt der Reiß ſo gemein/ als bey und das Geträyde: Sie backen Brod daraus/ kochen ihn auf allerhand Art/ als ihre gemeinſte Speiſe/ machen Geträncke daraus/ und ziehen auch davon einen ſtarcken Brandtewein ab.

Reiſſel-Beeren/ werden in den Gärten erzogen. Dieſe Frucht ſtärcket den Magen und Leber/ iſt gut wider das Blut-auswerffen und rothe Ruhr. Die mittlere Rinde des Holtzes braucht man zur Mund-Fäule; wenn ſie eingemacht wird/ ſo kühlet ſie in hitzigen Fiebern/ wird in Suppen/ Träncken und Julepen gegeben.

Reis-Holtz/Bund-Holtz/ nennet man dasjenige Holtz/welches von Reißig/oder abgeraumten Unter-Holtz/ aufgemacht/ und in lange Bündel/ welche **Reis-Bunde** heiſſen/ mit Wieden zuſammen gebunden wird. Dieſes ſoll man im neuen und wachſenden Monden abhauen/ ſo wächſt es bald wieder/ doch muß man vorhero das nutzbare Holtz/ ſo man zu Hopff-Stangen/ Reiff- und Darrhor-

X den-

den-Stäben/ und allerley Schirr-Arbeit gebrauchen kan/ beſonders hauen laſſen.

Reißke/ Reitzcher/ iſt eine Art eßbarer Schwāme/welche auf einem mittelmäßigen Stiele/einen runden breiten Hut/oben röthlich u. glatt/ unten geſtreifft haben. Sie ſind von gutem Geruch zarten Fleiſch und angenehmen Geſchmack. Sie werden entweder gehackt/ wie andere Pültze gemacht/ oder in Butter gebraten/ oder eingeſaltzen und unter den Sallaten zum Braten aufgeſezt.

Reiſten/ wenn die Weiber hecheln/ ſo nennen ſie an manchen Orten/ eine Hand voll Flachs/ ein Reiſten.

Reitwurm/ Werre/ iſt ein Ungezieſer/ eines kleinen Fingers lang u. dicke/braungelb von Haut/ hat einen zweyſpitzigen Rüſſel/und ſechs kurtze Füſſe/ womit er in die Erde wühlet/und die Gewächſe abfriſſet. Er bauet ſein Neſt in der Erde: und das Weiblein läßt bis 150. Eyer von ſich/ welche hart gelb und glänzend ſind. Die Gärtner ſtellen ihm/ als einem mächtigen Verwüſter/ fleißig nach/ und graben ein tiefes ſchmales Loch in die Erde/bedecken es mit wenig Stroh/daß der Wurm wenn er darüber will/ hinein falle; oder legen eine Stange an dem Rande eines Bettes/graben an beyden Orten einen Topff ein/mit Waſſer; wenn nun der Wurm im wühlen an die Stange kömmt/kan er nicht hinüber/ſondern kreucht neben derſelben hin/ bis er in den Topff fällt. Ein gutes Mittel/ ſie zu vertilgen/ iſt/daß man gegen den Winter hin-und wieder im Garten Gruben anlege/und mit friſchen Miſt fülle/

dahin kriechen ſie zuſammen / und können im Hornung mit ſamt der Brut getödtet werden.

Reitzcher/ ſiehe Reißke.

Rettig/ wird auch Rübe-Rettig genannt/zum Unterſcheid des Meer-Rettigs; iſt ein Garten-Gewächs/ das dunckel-grüne/ dicke/ rauhe/ gekerbte Blätter hat/wie die Rübe/ nur etwas gröſſer. Die Wurtzel iſt zweyerley/ weiß oder ſchwartz/ länglich oder rund/ ſtarck und beiſſend am Geſchmack. Die letztern werden vor beſſer gehalten als die erſten. Der Rettig dienet den Appetit zu erwecken/wenn er vor der Mahlzeit; und die Dauung zu befördern/ weñ er nach der Mahlzeit genommen wird/ weil er eine zertheilende Krafft hat: Er verurſachet aber darneben Blähungen u. Auffſtoſſen. Des Rettigs Tugend in der Artzney iſt/ daß er den zähen Schleim im Leib zertheilet/ u. austreibet/die Bruſt räumet/ alten Huſten ſtillet/ den Stein abführet/ den Waſſerſüchtigen/und die kalter Natur ſind/dienet. Das aus der Wurtzel gebrandte Waſſer/noch kräfftiger aber der Safft / eröffnet die verſtopffte Leber und Miltz/treibet den Nieren- und Blaſen Stein. Inſonderheit widerſtehet der Safft allem Gifft/ auch in Peſt Zeit/ welches auch der Saame thut. Die Wurtzel in Scheiblein geſchnitten/ und mit Saltz auf die Fußſohlen gelegt/ ziehet in hefftigen Fiebern die Hitze aus/ und ſchaffet Linderung den Waſſerſüchtigen. Wenn ſie alſo/mit Zucker beſtreuet/über Nacht gelaſſen wird/ giebet ſie ein Waſſer/welches die Finnen im Geſichte wegnimmet. Der kleine/und gantz frühzeitige Rettig heiſt Radies/ iſt dünn/ lang und ſüſſe/ oben manchmal roth. Er iſt liebli-

cher von Geſchmack/ zarter von Fleiſch/ und wird auf gute Tafeln/ unter den Nach-Tiſch-Speiſen/ aufgetragen.

Reutfeld/Rittfeld/wo verödete Güter/oder ein mit Hecken und Sträuchern verwachſenes Land iſt/ und ſolches aufgebrochen/ und aus der Laide geriſſen wird/ das heiſſet man ein **Reut-feld**/ ein ausgeſtocktes Feld.

Reu-Kauff/ bedeutet/wenn ihrer zwey eines gewiſſen Kauffes einig worden/der eine Theil aber ſich des Handels hernach gereuen läſſet/und den getroffenen Kauf nicht halten will/weshalben er dem andern Theil ein gewiſſes Stück Geld geben muß/ daß er ihn aus dem geſchloſſenen Contract wieder los laſſe. Dieſe Summe Geld wird entweder gleich bey der Schlieſſung des Contracts verabredet/und nieder geſchrieben/wie viel nemlich der/welcher am erſten von dem Kauf abgehen/ und ſein Wort wieder zurück ziehen würde/ dem andern wegen des Reu-Kauffs zu geben gehalten ſeyn ſoll/ oder es wird ſolche Summe nicht würcklich ausgemacht/ in welchem Fall derjenige Theil/ der den Contract halten will/ dem andern/ welcher davon abzutreten gedencket/ vielen Verdruß machen kan.

Rhabarbara/iſt ein Kraut/ das breite/runde dunckelgrüne Blätter an langen Stielen/ weiſſe Blümlein/und einen Caſtanien-braunen dreyeckigten Saamen träget. Die Wurtzel iſt Daumens dicke/ von auſſen gelb/ inwendig marmelirt/ herb und bitter/ doch nicht unangenehm am Geſchmack und Geruch. Sie kömmt zu uns aus der Levante/ und wenn ſie recht gut/ ſoll ſie wie gemarmelt mit-

telmäßig ſchwer/trocken/zähe/und wenn ſie aufgebrochen wird/ Gold-gelb/ /Safran-gelb und weiß geſtreifft nicht verlegen/ im Munde bitter und anziehend ſeyn; und wenn ſie auf Papier geſtrichen wird/ wie Saffran färben. Ihr Gebrauch in der Artzney iſt vornemlich die Galle abzuführen/ auch den Schleim der ſich in den nechſten Gängen enthält. Sie wird am meiſten mit Seenes-Blättern oder Pflaumen-brühe über Nacht eingeweichet/des Morgens warm gedruncken/da ſie denn unfehlbar eine gute Abführung würcket. So hat man auch Münchs-Rhebarbara/ die der vorigen an Krafft und Würckung faſt gleich/nur daß ſie in doppelter Doſin muß genommen werden. Die Wurtzel iſt lang/ dicke/ zaſicht/ und wird in unterſchiedlichen Gären in Welſchland/ Franckreich und Deutſchland angetroffen. Sie führet durch den Stulgang die Galle/ Schlein und Geweſſer ab/ dienet für die gelbe Sucht und Nieren-Stein. Der Safft davon iſt gut für die Krätze/Sommer-ſproſſen/ Flecken/ und andere Unſauberkeit der Haut.

Rhein-Blume/ Streich-Blume/ iſt ein Kraut/ ſo an dürren/ ſandigen Orten wächſt bekömmt runde/ graue/ wollige Stengel/ Aſchen-farbene/ lange/ ſchmale Blätter/ und Gold gelbe/runde/ wohlriechende Blumen/ die ihre Farbe und Glantz viel Jahre behalten. Dieſe werden zwar innerlich nicht viel/ aber äuſſerlich zum Auflegen und Räuchern gebraucht/ wider die Flüſſe/Würme und geronnen Geblüt. Unter die Kleider gelegt/ vertreiben ſie die Motten.

Riem-Pferd/ alſo wird ein Pferd genennet/

welches vor die Deichſel-Pferde geſpannet wird. Wann man dreyſpännig fähret / hat man nur ein Riem-Pferd / vierſpännig aber zwey.

Rietfeld / ſiehe Reutfeld

Rind/alſo wird in einer Haußhaltung entweder ein junger Ochs / der noch nicht zur Arbeit gebraucht worden / oder auch der Farren-Ochs genennet. Alſo wird von einer Kuh / wann ſie ſich nach dem Ochſen ſehnet / geſagt / daß ſie **rindere**/ oder nach dem Rinde wollen.

Rinde/Borcke/iſt dasjenige/was den Stam̃ eines Baums/und ſeine Zweige von auſſen umgiebet. Die auswendige/ mehrentheils rauhe Rinde/ dienet dem Baum für dem Gewitter zu bewahren. Die nächſt darunter liegende inwendige zarte Rinde iſt gleichſam das Geäder durch welches der Nahrungs-Safft aus der Wurtzel angezogen/und dem Baum zu ſeinem Wachsthum mitgetheilet wird; daher/ wann die Rinde rund umher biß auf das Holtz durchſchnitten wird / der Baum erſterben muß. Wann die Rinde an einem Baum ſehr beſchädiget worden / können daraus der Krebs / der Wurm/ der Brand / und andere Ubel entſtehen / welche endlich den Baum verderben.

Rindern / ſagt man von der Kuh / wann ſie ſich nach dem Ochſen ſehnet.

Rind-Fleiſch/iſt das Fleiſch von einem Ochſen oder Kuh / und iſt das gantze Jahr durch eine gemeine Speis / wird ſo wohl auf vornehme als geringe Tafeln getragen. Insgemein wird davor gehalten/daß man alles andern Fleiſches ſich überdrüßig eſſen könne / nur allein dieſes nicht. Es iſt

von

von gutem Geſchmack / wann es jung / fett und mürb iſt; giebt eine gute Nahrung / und iſt nicht ſchwer zu verdauen; doch iſt ein Unterſchied zu machen: das Fleiſch von jungen Ochſen / die keine Arbeit gethan / oder von verſchnittenen Kühen / iſt gut / und das leztere für ein Lecker-Bißlein anzunehmen. Alle abgetriebene Ochſen aber geben ein hartes unverdauliches Fleiſch / und das von alten Kühen kan ohne Gefahr der Geſundheit nicht wohl genoſſen werden. Das eingeſalzene oder **Peckel-Fleiſch** / wann es mäßig genommen wird / dienet den Schleim des Magens zu brechen und weg zu nehmen; wann es aber viel gegeſſen wird / pfleget es ein unreines Geblüt / und den Scorbut zu verurſachen. Eben dieſes thut auch das **geräucherte** / welches / ſo lang es friſch / und das flüchtige Salz noch darinnen iſt / dem Magen wohl bekommen; wann es aber veraltet / hart und unverdaulich wird. Das Rindfleiſch hat in unſern Küchen einen allgemeinen Gebrauch / und kan ſo wohl allein aus dem Sals / als mit allerley Gemüs und Küchen-Gewächſen / in allerley Brühen / mit mancherley Zubereitung / in Paſteten / gebraten / auf vielerley Weiſe verändert / und kalt genoſſen wird.

Rinds-Auge / ſiehe Ochſen-Auge.

Rind-Vieh / unter dieſem Wort wird die ganze Zucht / ohne Unterſcheid des Alters oder Geſchlechts / begriffen. Die Nuzung vom Rind-Vieh bey einem Land-Gut iſt wichtig / weil die Ochſen zur Arbeit dienen / die Kühe Milch / Butter und Käſe verſchaffen / das junge Vieh den Abgang erſtattet / und der Miſt den beſten Dünger in den

Acker/ Garten und Weinberg giebet. Es gehören aber darzu fette Weiden/ und ein gnugſamer Vorrath an Futter auf den Winter.

Ring-Amſel/ ein Geſchlecht der Amſeln/ mit einem weiſſen Ring um den Hals.

Ringel-Blume/Gold-Blume/iſt ein Garten-Gewächs / ſo dünne Stengel/ lange/ weißlich-wollige/ dicke Blätter/ und eine groſſe runde/ gelbe/ wohl-riechende/ vielblätterige Blume träget. Es hat den Namen von der Geſtalt des Saamens/der ſich in ein Ringlein krümmet/ und giebet derſelben mancherley Gattungen. Die Blumen widerſtehen dem Gifft und gifftigen Kranckheiten/ treiben den Schweiß/die Pocken und Maſern ſtärcken das Hertz und Haupt. Die Blumen und Blätter mit Saltz zerſtoſſen/ aufgelegt/ vertreiben die Wartzen. Der Saame tödtet die Bauch-Würme. Man bereitet von den Blumen ein **Waſſer/ Zucker/ Eßig** und **Syrup**/welche insgemein wider allerhand Gifft und hitzige Kranckheiten dienen. Das Waſſer iſt auch nützlich äuſſerlich auf rothe/ hitzige Augen/mit Tüchlein zulegen/ und für Kopffwehe/ auf die Stirn und Schläfe zu binden. Der Eßig dienet äuſſerlich in der Peſt und hitzigen Kranckheiten/ auf die Pulſe/ Schläfe/ und das Hertz geleget.

Rinnen-Knecht/ kan lang und kurtz gemachet werden/hat zwey Hacken von Holtz oder Eiſen/ womit er an die Bottiche angehänget wird / auf welchen die Rinnen beym Bierbrauen können geleget werden.

Ritter-Sporn/ iſt zwererley: Der Garten-Ritter-Sporn iſt der Einfache mit kleine Blumen

und der gefüllte/ an Farben blau/ weiß/ Fleiſch-farben oder geſprenget. Der einfache trägt viel Saamen/ der gefüllte aber ſparſam/ und dieſe Arten dienen vornehmlich zur Blumen-Zierrath. Der **wilde** Ritterſporn iſt ein gutes Wund-Kraut/ kömmt in die Wund-Träncke/ zertheilet das geronnene Geblüt/ heilet auch allerley Brüche. Die Blumen in Roſen-Waſſer geweicht/ und auf die Augen gelegt/ ziehen die Hitze aus/ und ſtärcken das Geſicht. Man hat davon ein **Waſſer**/ welches aufgelegt/ für die Augen: und getruncken/ für den Stein/ Verſtopffung des Harns/ und geronnenes Geblüt gut iſt: Und einen **Zucker**/ welcher ein kräfftig Mittel wider den Sod und Stein.

Roche/ iſt ein flacher knorplichter See-Fiſch/ nicht groß von Leib/ aber mit breiten Flügeln/ und einem langen Schwantz verſehen; auf demſelben/ wie auch auf dem Rücken längſthin/ iſt er zum wenigſten mit einer Rehe Stacheln gewaffnet/ von Natur ſehr fruchtbar/ und vergleichen ſich die Eyerſtöcke der Weiblein mit den Hüner-Eyerſtöcken/ alſo/ daß zugleich groſſe und kleine Eyer/ auſſer der Gewohnheit anderer Fiſche/ darinn und in Menge zu finden/ welche auch in ſolcher Ordnung/ und der Gröſſe nach/ wie bey den Hünern geſchiehet/ von ihnen geleget werden. Es ſind aber der **Rochen** ſehr viel Gattungen/ und können ſolche füglich in glatte und ſtachlichte getheilet werden. Doch kommen nur zwey der kleineſten Arten bey uns zum Vorſchein; die andern bleiben bey uns Teutſchen unbekandt.

Rocken/ **Roggen**/ ſiehe Korn.

Rogen/ iſt bey den Fiſchen die Bruth/ ſo die Weiblein im Leibe tragen. Sie iſt unterſchiedlich an Farben und Gröſſe/nach der Gattung der Fiſch/ darunter etliche eine wunderſame Menge ſolchen Rogens enthalten. Wann der Rogen ausgelaſſen/ wird er Leich genennet / und alsdann werden die kleine Fiſche daraus. Die Fiſche / ſo Rogen tragen/ heiſſen Rogen-Fiſche/ und ſind in derſelben Zeit nicht ſo gut wie die Milcher. Es iſt auch nicht aller Rogen gut zu eſſen; wiewohl darinnen ein mercklicher Unterſcheid/da etlicher vor eine Schleckerey gehalten/ etlicher aber als ungeſund verworffen wird.

Rohm/ Rahm/ iſt das Fette/ ſo ſich über der friſchen Milch ſetzet/ davon abgenommen / und im Butter-Faß zu Butter geſtoſſen wird/ je friſcher der Rohm / je beſſer iſt die Butter. Will man aber gute Käſe haben / darff der Rohm von der Milch nicht abgenommen werden. Solche Käſe heiſſen ſüſſe Milchs-Käſe. Der Rohm dienet auch in der Küche zu Brühen an Fiſche und Gemüſe/ in zarte Teige / u. d. g.

Rohr=Schilff/iſt ein Gewächs/ſo in Teichen/ Seen/und andern ſtillen Waſſern wächſt. Es hat eine knötige Wurtzel/ einen hohen / hohlen / mit Knoten abgeſetzten Stiel / eines kleinen Fingers dick/ ſchmale aber ſehr lange / etwas rauhe/ ſteiffe Blätter/trägt in einem Büſchel eine Purpur-farbene Blüthe/die/ wann ſie reif worden/Aſchen-farb und von dem Wind entführet wird. Bey uns wird es vornemlich von den Webern in ihre Kāmme zum Zäunen / und den Wein anzupfählen / auch

zum Dach und Decken gebraucht. In der Artzney dienet die Wurtzel/ mit Wein oder Honig/ wann ſie noch friſch/ mit Zwiebeln zerſtoſſen/ Splitter und anders aus den Wunden zu ziehen: Friſch zerſtoſſen/ und als ein Pflaſter umgeſchlagen / zertheilet die Geſchwulſt / und lindert die Schmertzen verrenckter Glieder an Menſchen und Vieh: In Lauge geſotten/ und das Haupt damit gewaſchen / heilet den Grind. Die Blüthe in Waſſer oder Bier gekocht/ durchgeſeigt/ ein wenig verſüßt/ und davon getruncken / hilfft wider Engbrüſtigkeit / alten Huſten und Schwindſucht.

Rohr-Dommel/ iſt eine Art Reiger/ hat gelbes Gefieder/ mit braunen Flecken wie Sternlein eingeſprengt. Es iſt ein träger Vogel/ der ſich mehrentheils im Schilff aufhält/ und wann er den Schnabel auf den Schlamm geſteckt/ eine Stimm giebt/ wie das Brüllen eines Ochſen / die faſt auf eine halbe Meil weit gehöret wird. Er ziehet im Herbſt weg/ und kömmt wieder/ wann die Sümpffe aufgethauet. Er brütet auf Trocknen in Seen und Teichen/ und bringet vier Junge aus / nähret ſich von Fiſchen/ und von allerley Geſchmeiß.

Röhre/ heiſſet ein Cylinder/ der ſeiner Länge nach in der Mitte eine öffnung hat/ welche nach der Menge des Waſſers / ſo dadurch flieſſen ſoll/ proportionirtet ſeyn muß. Man bedienet ſich derer vornemlich bey Waſſer-Leitungen/ Waſſer-Künſtē und Pump-Werckē. Und nach dieſen gedachtē Umſtänden richtet ſich auch die Materie/ daraus ſolche beſtehen/ dann ſie werden aus Holtz / Thon/ Bley und Eyſen verfertiget. Wie nun die höltzerne Röh-

ren am üblichſten und bequemſten/indem das Holtz noch immer überall eher zu haben/auch nicht ſo gar koſtbar; als ſoll an dieſem Ort auch nur allein von dergleichen gehandelt werden. Man bedienet ſich aber hierzu am meiſten des küfernen Holtzes / ob ſchon zuweilen auch Eichen und Erlein Holtz ſonderlich zu Pump-Wercken gerne genommen wird/ weil es ſich glätter bohren läſſet / jedoch iſt dieſes auch koſtbarer. Alles Holtz/ ſo man darzu brauchen will/ muß recht geſund/ fein gerade und ohne Aeſte ſeyn/ dergleichen alsdenn auch insbeſondere Röhr-Holtz/ heiſſen; ſolches wird wie das andere Bau-Holtz zu der Zeit gefället/ wenn der Stamm nemlich am wenigſten Safft hat. Dieſen Stamm läſſet man ſo lange/jedoch nicht in der Sonne/liegen/ bis man die Röhre bohren will/ſondern länget man ihn ab/ und rechnet insgemein darzu ſechs Ellen; die Stärcke der Röhre aber nimmt man theils nach der Güte des Holtzes/ denn je weicher und poröſer das Holtz/ je ſtärcker muß es ſeyn; theils richtet man ſich nach der Weite der Oeffnung; denn es giebt **Einbohrige**/ deren Oeffnung im Diameter ſiebē Viertel Zoll: **Zweybohrige**/ deren Oeffnung zwey und ein Viertel Zoll: **Dreybohrige**/ deren Oeffnung im Diameter drey und ein halb Zoll/ und endlich **Vierbohrige**/ deren Oeffnung im Diameter vier und ein halb Zoll; daher wird die Dicke des Stam̃es zu den Einbohrigen niemals unter ſechs Zoll/und zu vierbohrigen ſelten über acht Zoll gerechnet. Wer einige Röhren in Vorrath zu halten benöthiget iſt/muß Sorge tragen/daß ſie nicht aufreiſſen; derowegen ſoll man ſie ins Waſſer legen/

und

und die Seiten/ ſo oben gelegen/ fleißig/ ja ſonderlich bey Hitze u. trockenem Wetter/täglich umwenden laſſen; wer aber hierzu keine Gelegenheit haben ſolte/ darff dieſelben nur im Schatten alſo über einander legen/daß die Lufft durch ſelbige fein ſtreichen könne. In dieſem letzten Fall aber iſt noch wohl zu mercken/daß dergleichen allzu trockene und dürre Röhren zuförderſt/ ehe man ſie verbrauche/ einige Zeit ins Waſſer/u. zwar alſo geleget werden/ daß vor beyde Oefnungen Spünde geſchlagen werden; denn wenn eine gantz trockene Röhre inwendig eher naß wird als auſſen/ ſo muß ſolche von der ungleichen Näſſe/ zumal/ wenn das Waſſer durch ſtarcken Druck nachgepreßt wird/ gantz ſicher ſpringen. Man will auch durch die Erfahrung gewiß ausgemachet haben/daß diejenigen Röhren am längſten unter der Erde dauren/ wenn von dem Röhr-Baum die Mitternacht-Seite unten/ und die Mittags-Seite oben geleget werde; es laſſen ſich aber gedachte Seiten an den **Jahren** erkeñen/ davon dieſes Wort oben nachzuſchlagen. Einen **Strang**/ das iſt/etliche hölzerne Röhren in einer Länge fortzulegen/ dienen die **Röhr-Büchſen.** Dieſes ſeyn eiſerne breite Ringe/ deren ihre Weite ſich nach den Oeffnungen deren Röhren richten/ſo daß ſie zwey bis drey Zoll im Diameter mehr als dieſe halten. In der Mitte haben ſelbige auſſen rings herum einen Anſatz/ und gehen von dar nach beyden Enden/ wie ein Keil dünne und ſcharff zu/ welche Länge an jeder Seite zwey bis drey Zoll austrägt. Solche müſſen wohl und von guten Eiſen gemachet ſeyn/ daß ſie gerne ins Holtz gehen/ und

nicht

nicht ſo bald reiſſen: denn ſie dienen theils/ daß die Röhren wohl an einander hangen/und kein Waſſer durch haufft/theils aber auch nicht/ daß gedachte Röhren an ihren Ende nicht ſo leichte auf⸗ſpringen/ daher es allezeit beſſer/ wenn ſolche et⸗was viel Holtz faſſen.

Rohrhünlein/ ſind mancherley Arten/die ge⸗meinſten haben am Kopff und Schnabel eine weiſ⸗ſe Haut/wie eine Blaſe/ daher ſie auch Bläßlinge heiſſen. Sie haben linde Federn/die mehr ein Haar zu nennen/ brüten auf der Erden/ nehren ſich im Waſſer von Gras und Waſſer⸗Würmen/ fliegen nicht hoch/ und können anders nicht/ als durch die Pürſch bekommen werden. Ihr Fleiſch iſt blaulich und unartig; doch im Herbſt und Winter beſſer/ als zu andern Zeiten.

Rohr=Kalben/ iſt ein Schilff⸗Gewächs/ ſo in ſtillen und tieffen Waſſern fortkömmt. Es trei⸗bet aus einer weiſſen knotigen Wurtzel lange Blät⸗ter/ wie Schwerdter/ und mitten unter denſelben einen geraden hohen glatten Stiel/ welcher oben eine Aehre von moſigen Blumen zuſammen geſetzt/ faſt einer Spannen lang/ bekömmt/ woraus ſich ein brauner wolliger Zeug/ wie eine Waltze/ ange⸗ſetzet/ ſo man die Kolbe nennet/ die aber endlich von dem Winde zerſteubet wird. Die Wolle da⸗von wird zum Ausſtopffen geringer Küſſen ge⸗braucht / welche Küſſen für erhitzte Lenden gut ſeyn ſollen. Das Waſſer von der Blüthe ſoll die Flecken des Geſichts wegnehmen.

Rohr=Sperlings/hält ſich den gantzen Som⸗mer in dem Mooß/ wo Schilff wächſt und ſumpf⸗

ſigten Wieſen auf; kömmt den Leuten wenig zu Geſicht. Er verändert ſeine Farbe erſt in zwey Jahren. In Zimmer werden ſie gar zahm/ nehmen mit Hanff vorlieb/ laſſen ſich gewehnen/ daß ſie ihre Speiſe vom Tiſch wegholen.

Röhr-Waſſer/ wo friſches Waſſer von einem Ort zum andern ſoll geleitet werden/ brauchet man Röhren. Weil aber die hölzerne Röhren leicht faulen/ oder inwendig Moos anſetzen/ und verſtopffet werden/ ſo ſind die Röhren von guter Thon-Erde/ die wohl ausgebrannd/ und inwendig glaſuret ſind/ beſſer. Die meiſte Kunſt kömmt darauf an/ daß wo ſie zuſammen ſtoſſen/ ſie wohl verwahret werden. Will man die Röhren im Einlegen wohl verwahren/ ſo macht man in dem Graben eine Grund-Mauer/ legt die Röhren auf trocknen Sand darein/ vermauret ſie zu beyden Seiten/ ſo hoch es nöthig/ und bedeckt ſie oben mit platten Steinen.

Rolle/ iſt ein groſſes hölzernes Poſtement/ mit einem ſtarcken beveſtigten Geſtühle von unten her verſehen/ von oben her aber mit einem langen mit Steinen beſchwerten Kaſten bedecket/ zwiſchen welchen beyden die zwey Mangel- oder Mandel-Hölzer lauffen/ worauf man das gewaſchene Geräthe/ durch hin- und her-ziehen/ glatt zu rollen pfleget.

Römiſche oder groſſe Salbey/ ſiehe Scharley.

Römiſcher Quendel/ ſiehe Tymian.

Röſchen/ heiſſet den abgehauenen Haber einige Tage auf dem Felde liegen/ um ſolchen zu beregnen und naß werden zu laſſen; denn wenn er anfängt zu röſchen/ ſo bekömmt er ſchönere Körner/

und

und läßt ſich auch beſſer dreſchen/ ingleichen wird ſeine Spreu viel beſſer/ wenn er aber nicht röſcht/ bleibt viel in Körner hangen/ und die Spreu bleibt daran.

Roſe/ iſt eine ſattſam bekandte u. wohlriechende Blume/ derer man faſt bis viertzig Gattungen zehlet. Die gemeinſten ſind: Die **rothen** oder Provins-Roſen/ behalten ihren Geruch/ wenn ſie getrocknet werden zu wohlriechenden Dingen/ Roſen-Eßig und ſäuerlichen Roſen-Zucker gebraucht; die **bleich-rothen** oder Zucker-Roſen werden zu den einfachen Roſen-Zucker genommen; die **leibfarbene Roſe**; die **bunte Roſe**/ an welcher die Blätter weiß und roth gemarmelt/ oder die eine Helffte weiß/ und die andere roth iſt. Die **weiſſe Roſe** einfach und gefüllt/ wird mehrentheils zum Roſen-Waſſer genommen. Die übrigen kan man in Büchern/ die von Garten- und Blumen handlen/ nachleſen. In der **Artzney** haben die Roſen/ wie nicht alle/ einerley Eigenſchafften/ alſo auch nicht einerley Gebrauch. Die **weiſſen** ſind feucht und lüfftig/ kühlend und laxirend; die **rothen** haben mehr irdiſches/ ſind trocknend und zuſammen ziehend. Insgemein erquicken die Roſen/ mit ihrem Geruch/ die Lebens-Geiſter/ ſtärcken das Gehirn/ und bringen den Schlaf. In den Apothecken hat man davon den **Safft** oder **Syrup**/ **Honig**/ **Zucker**/ Spiritus Tinctur, **Waſſer**/ **Eßig Oel** und **Salbe**. Der **Syrup** purgiret lind und ſanft/ kan ſchwangern/ und jungen Kindern/ gegeben werden. Der **Honig** kühlet und ziehet zuſamen/ iſt gut wider allerhand Zufälle des Mundes und Halſes/

heilet

heilet auch äuſſerliche Schäden. Der rothe Roſen-Zucker ſtärcket das Haupt/ Magen/ Hertz/ Leber und Nieren/ reiniget die Bruſt/ heilet die Lunge/ thut den Schwindſüchtigen gut/ Der Spiritus dienet kräfftig in Ohnmachten/ bewahret für der Peſt/ hilfft wider ſchwere Noth und Schwindel. Das Waſſer kühlet/ bringet Ruhe/ iſt gut wider allerley Bauch-Flüſſe. Aeuſſerlich benimmt es die Hitze der Augen und Geſchwülſte; mit Wein-Eßig vermengt/ für die Naſen gehalten/ ſtillet es das Kopffweh. Der Eßig iſt gut in Ohnmachten/ das Oel und die Salbe kühlen/ lindern und ſtärcken/ ſind gut wider Entzündungen und Brand.

Roſe/ iſt auch eine äuſſerliche Kranckheit/ welche von einem ſauren/ vergallten Geblüt/ ſo ſich an irgend einem Theil geſetzet/ und in Wallung gekommen/ entſtehet/ mit mäßiger Geſchwulſt/ blaſſer Röthe/ und hefftigen Schmertzen/ worzu endlich eine Entzündung ſchlagen kan. Sie wird auch das heilige/ oder St. Antonius-Feuer genennet/ und kömmet gemeiniglich von Schrecken oder hefftigen Zorn. In der Cur iſt in acht zu nehmen/ daß nichts naſſes/ ſondern allein trockene zertheilende Sachen aufgeleget werden.

Roſen-Schwamm/ Schlaf-Apffel/ ſind Ballen oder Schwämme/ die ſich auf den wilden Roſen-Stöcken oder Hahnbutten/ zwiſchen den Zweigen/ zuweilen ſetzen. Sie ſind rauch/ haarig/ roth-gelb/ und ein bewährtes Mittel wider die Colic/ Stein/ und Verhaltung des Harns/ gedörret/ gepülvert/ und mit warmen Wein eingenommen. Sie dienen auch in hitzigen Fiebern/ Blutſpeyen/

ſtillen das Glied-Waſſer / und tilgen die Kröpffe. Einem Krancken unter das Haupt gelegt / ſollen ſie den Schlaf befördern. Es ſind zuweilen kleine Würmlein in ſolchen Schwämmen / die ſollen ein vortreffliches Mittel ſeyn für Bauch-Würm/und für den Finger-Wurm/ entweder für ſich mit Milch eingenommen/ oder zu einem Safft bereitet.

Roſen-Wurtz/ iſt eine ſchwammige Wurtzel/ die von dem lieblichen Geruch den Namen bekommen. Sie iſt vor Zeiten aus der Inſul Rhodis gebracht worden/ wächſt aber auch in Italien/ Steyermarck Ungarn / auf hohen Bergen und Felſen/ und wird nun auch bey uns in Gärten gezeuget. Sie bringet runde/lange Stengel/ um und um mit länglichen/ glatten/ fetten/ und eingekerbten Blättern beſetzt / trägt grün - gelbe oder bleich - rothe Blümlein/ und einen kleinen Samen in Schöttlein/ und liebt ſchattige Orte. Die Wurtzel iſt leicht/ knollig/ wann ſie friſch/ auswendig braun/ inwendig weiß; wann ſie aber dürre worden/ auswendig ſchuppig/und inwendig röthlich. Sie ſtillet die rothe Ruhr und den Durchlauf/ mit Muſcaten-Nüß vermiſcht; zerſtoſſen und mit Roſenwaſſer auf die Stirn gebunden / lindert ſie das hitzige Haupt-Wehe. Das Kraut geſotten/ und aufgeleget / zeitiget und erweichet alle Geſchwüre und Beulen.

Roſinen/ſind gedörrete und getrocknete Wein-Trauben / von unterſchiedlicher Farbe und Gröſſe/ ſüß am Geſchmack/ und von gutem Geruch. Sie werden in groſſe und kleine eingetheilet. Die gröſten heiſſet man Zibeben / kommen von Damaſco in

Syrien/

Syrien/und aus Cypern; wann ſie aufrichtig/ſind ſie dücke/ groß/ fett und hart/ haben nur zwey Kerne/ und ſind nicht ſo ſüſſe/ wie die Spaniſchen und Calabriſchen. Die Roſinen überhaupt ſind temperirt/ ſtärcken die Leber/ bekommen den Huſtenden und Schwindſüchtigen wohl/ ſollen aber den Milzſüchtigen nicht dienen. Neun blaue Roſinen mit ſo viel langen Mandeln alle Morgen gegeſſen/ſollen denen wohl bekommen/ die eine zehrende Kranckheit haben/oder von einer langen Kranckheit abgezehret worden. Die kleinen Roſinen oder Corinthen ins beſondere/ kühlen/ befeuchten/ reinigen und mildern die ſcharffen Feuchtigkeiten/ öffnen den Leib/ und geben gute Nahrung.

Roß/ Rooß/ Gewürcke/ wird der Bienen ihr Gebäude genennet/ darein ſie das Honig zu tragen/und ihre Brut zu ſetzen pflegen. Es iſt in lauter ſechs-eckigte Zellen/ auf eine verwunderns-würdige Art eingetheilet/ und dergeſtallt Baumeiſtermäßig verbunden/ daß allezeit eine Zelle auf drey andern ruhet. Die Threnen haben in dem Rooß gröſſere Zellen als die andern/ und gemeiniglich an dem Ende deſſelben. Diejenigen aber/ darinnen die junge Brut ſtecket/ ſind gantz voll/ und mit einem Häutlein überzogen/ und ſiehet ſolch Rooß aus/ als wann es voller Maden wäre/ dahero ſich der Bienen-Zeidler wohl in acht zu nehmen/ daß er/ wann er auf die Faſten zum andernmal zeidelt/ dergleichen nicht mit hinweg ſchneide/dann es ſind lauter junge Bienen darinnen/die noch erſt ſollen lebendig werden. Das ſchwartze/ ſchimmlichte Rooß hingegen muß er deſto fleißiger ausſchneiden/damit

es die Bienen nicht verderbe/ weil ſie ſonſt gar leicht-lich einen Zufall davon bekommen können.

Roß-Caſtanien/ ſiehe Pferde-Caſtanien.

Roßmarin/ iſt ein Strauch/ der eine rauhe Rinde/ lange/ ſchmale Blätter/ und blaue Blumen hat. Die gemeine hat Blätter/ welche oben dun-ckel-grün/ unten aber weiß ſind. Man hat auch fle-ckige Roßmarin. Sie wird durch Zerreiſſung der Stöcke/ am gemeinſten aber durch ſtecken der ab-geſchnittenen Schößlein/ oder Trieb-Reiſer/ wel-ches im April/ bey zunehmenden Monden/ in ein wohl bereitetes Erdreich/ geſchiehet/ fortgepflantzet. Die Roßmarin hat einen bittern/ ſcharffen Würtz-Geſchmack/ wärmet/ trocknet/ zertheilet/ und ziehet zuſammen. Blätter und Blumen ſtärcket das Haupt und Hertz/ ſind gut wider kalte Haupt-Flüſſe und Glieder-Kranckheiten/ Schlag/ Schwindel/ Schlaffſucht/ Krampff/ Lähmungen und Zittern der Glieder. In Peſt-Zeiten damit geräuchert/ reiniget die böſe Lufft. Gepülvert/ in die Wunden geſtreuet/ hält ſie rein; friſch zerſtoſſen/ und aufge-legt/ tilget die blauen Mähler/ zertheilet das geron-nene Geblüt/ und zeitiget die kalten Geſchwüre. Roßmarin-Wein ſtärcket die innerlichen Theile/ wehret der Fäulniß und dem Gifft/ hilfft der Dau-ung/ und bekömmt den Miltz-ſüchtigen wohl. Die Roßmarin dienet auch als eine Würtze in der Kü-che/ an allerhand Fleiſch/ und auſſer dem wird ſie zu Träntzen bey Lebendigen und Todten gebrauchet.

Roſſolis/ heiſſet eigentlich ein kräfftiger Bran-dewein/ oder Lebens-Waſſer/ von dem Kraut/ Son-nen-Thau/ auf Lateiniſch Ros Solis, genannt/ ab-

gezo-

gezogen/ welcher von der Tugend ſolches Krauts eine heilſame Krafft wider die Engbrüſtigkeit/ ſtein/ und andere Schwachheit empfängt. Heut zu Tage werden unter dieſem Namen vertrieben alle mit Zucker und Amber angemachte köſtliche Brandteweine und Liqueurs, ſo von Zimmet/ Citronen/ Pomerantzen/ Pferſich-Kernen/ und andern kräfftigen Dingen/ abgezogen/ in kleinen Fläſchleine aus Italien/ da ſonderlich der Roſolio di Turino, vor andern den Ruhm hat/ zu uns gebracht/ oder davor außgegeben werden.

Roß-Schwantz/ ſiehe Schafft-Heu.

Roß-Teuſcher/ Roß-Kamme/ oder **Roß-Verſtändige/** ſind von bekanter Profeßion Leute/ und müſſen ſonderlich ein Pferd wohl zu judiciren wiſſen/ als aus ſeinem Maul/ Zähnen/ Lefftzen/ Zunge/ Kinn/ Naſen/ Augen/ Stirne/ Kopff/ Ohren/ Schopff oder Mähne/ Schweiff/ Hals/ Bruſt/ Bugen/ Creutz/ Bauch/ Geſchröthe/ Füſſen/ Hufen/ Würbeln/ und dergleichen.

Roſt/ iſt eine angehende Verderbniß der Metalle/ abſonderlich deß Eiſens/ indem von irgend einer ſauren/ ſonderlich ſchwefeligen Feuchtigkeit/ ſo ſich von auſſen in ſein Weſen hinein dringet/ deſſen feineſte theile aufgelöſet und ausgetrieben werden/ welche ſodann von der Lufft gerinnen/ und ſich an der äuſſerlichen Fläche anſetzen. Eiſen/ ſonderlich Gewehr/ für dem Roſt zu bewahren/ wird gemeiniglich mit Baum-Oel geſchmieret; weil aber dieſes noch etwas wäſſeriges hat/ und die verlangte Würckung nicht allezeit thut/ kan es verbeſſert werden/ wenn man zerlaſſen Bley etliche mal darinnen

abkühlet / hernach ein Stück Bley darinn liegen läſſet / und es alſo brauchet. Oder man nehme Baum-Oel / reibe es in einem bleyernen Mörſer/ bis es warm werde/thue dazu Bleyweis/ und reibe es ſo lange/ bis es davon ſchwartz werde/ mache es mit Klauen oder Hüner-Fett zu einer Salbe/und ſchmiere das Gewehr damit. Mit ungeſaltzenem Speck von einem Mutter-Schweine das Eiſen alle Monate eingeſchmieret/bewahret es für allem Roſt. Die gezogene Röhre können/wann ſie in langer Zeit nicht gebrauchet werden ſollen/ mit reinem/ ſonderlich mit Hammel-Inſelt / vollgegoſſen werden. Roſt aus dem Eiſen zu bringen/nimm weiſſer Kieſel-Steine 4. Pfund/ Weinſtein und Alaune jedes 2. Loth/ ſtoß alles ſehr klar nnd zu Pulver/ beſtreich das Eiſen mit Baum-Oel/ und reibe es mit obigem Pulver: Oder/ nimm Ziegel-Mehl 4. Loth / Tripel 2. Loth/ Stahlfeile 1. Loth / miſche und reib es wohl durch einander/ und ſcheure das Eiſen damit. Weinſtein-Oel nimmt den Roſt alſobald weg/ und giebt dem Eiſen einen ſchönen Glantz.

Röſzten/ wird vom Flachs geſagt/ wann er ſo lange in der Feuchtigkeit gelaſſen wird / bis er die Hößgen fallen läßt/das iſt/ wann das Häutlein an der Wurtzel ſich linde mit den Fingern abſtreiffen läßt. Es geſchiehet aber dieſes röſzten auf zweyerley Art/ nachdem es nemlich einer Hauß-Wirthin am beſten zu ſeyn bedüncket. Dann entweder leget man die Bündlein/ im alten Monden/auf einander/ und über einen Hauffen/ ins Waſſer / und beſchweret ſolche wohl mit Holtz oder Steinen/ alſo/ daß man keinen Flachs mehr ſiehet/und das Waſſer drüber

hin-

hingehet/ welchergeſtalt man ihm etliche Tage lie-
gen läſſet/ währender ſolcher Zeit aber zum öfftern darnach ſiehet/ und jedesmal ein Bündlein zur Probe heraus nimmet/ ſolches an der Sonne oder dem Feuer abdörret/ und unter der Breche verſuchet/ ob er ſich wohl brechen laſſe/ und das Baſt davon abgehe/ welchenfalls man denſelben vor genug geröſtet hält. Einige ſehen auch darnach/ ob er die Rößgen fallen laſſe/ welches ſo viel iſt/ als/ wenn das Häutlein an der Wurtzel ſich linde mit den Fingern abſtreiffen läſſet/ da er denn auch genug geröſtet haben ſoll. Es iſt dieſes die vornehmſte Arbeit/ auf die man unter allen mit dem Flachſe vorzunehmenden Verrichtungen/ am meiſten Achtung zu geben hat; denn wenn man den Flachs zu viel röſtet/ bekommt man meiſt unnützes Werck/ Flocken/ Zotten und Agen/ röſtet man ihn aber zu wenig/ ſo bleibt er hart/ grob und ſpitzig/ dergeſtalt/ daß er ſich übel ſpinnen/ und nicht wohl weben oder wircken läßt. Hierauf wäſchet man denſelben aus der Rößte reine heraus/ und ſchaffet ihn in einen Garten/ oder andern in Ruhe liegenden Ort/ woſelbſt die Bündlein auf die Stauche geſtellet/ das iſt/ neben einander in die Höhe aufgeſtürtzet werden/ und ſo lange ſtehen bleiben/ bis ſie an der Lufft und Sonne wohl abgetrocknet; nach ſolchem werden ſie wieder auf- oder in Bunde gebunden/ und auf einen Boden ins trockene/ von dar aber bald auf die Darre gebracht. Die andere Art zu röſten beſtehet darinnen/ daß man den Flachs nach dem Rüſſeln gar in kein Waſſer bringet/ ſondern auf einer Wieſe oder einem Anger ausbreitet/ und

daſelbſt zehen oder zwölff Nächte liegen läſſet/ damit er die Nacht-Früchte oder den Tau in ſich ziehen möge: doch muß man ihn alle Morgen/ ehe die Sonne aufgehet/ alſo feucht an einen verdeckten Ort auf einen Hauffen legen/ Abends aber nach der Sonnen Untergang wieder ausbreiten/ und alſo damit ſo lange/ bis er tauglich iſt/ fortfahren.

Röthelſtein/ ſiehe Roth-Stein.

Rothe Rüben/ zehlet man in zweyerley Geſchlechten/ einige wachſen dicke und rund/ und ſind lieblicher denn die andern; einige aber ſind lang. Sie werden im Früh-Jahr/ ſo bald man in die Erde kommen kan/ in ein mürbe/ fett feucht Erdreich/ eine Spanne/ weit von einander gepflantzet/ und können zwey Körner in ein Loch geleget werden; gehen beyde auf/ nimmt man das geringe davon/ ſo wird das andere deſto gröſſer und beſſer. Sind ſie gegen den Herbſt vollkommen erwachſen/ gräbt man ſie aus/ und legt ſie ein/ ſo viel als nöthig; die übrigen aber läſt man mit dem halben Kraut/ wie an der Peterſilgen/ ſtehen/ und leget ſie im Keller in Sand. Weilen ſie noch im Garten ſtehen/ und wachſen ſollen/ iſt ihnen ſchädlich/ wenn man oben das Kraut abſchneidet/ denn ſie hernach nicht ſo gut wachſen/ auch meiſtentheils ihre hochrothe Farbe verliehren.

Roth-Kehlichten/ iſt ein kleines Vögelein/ ſo auf den Rücken grünlich oder eiſenfarbig/ am Bauche weißlich/ und vor der Bruſt und Kehle roth iſt/ ſchwartze Füſſe/ und keinen ſonderlichen Geſang hat. Es brütet auf den Büſchen/ bringt vier Junge aus/ nehret ſich von allerhand Beerlein/

Fliegen

Fliegen und Gewürm/ und ziehet im ſpäthen Herbſt wieder weg.

Roth-Schwantz/ iſt ein kleiner Vogel/ dem Roth-Kehlichen faſt gleich. Er ziehet im Herbſt zeitig weg/ und kömmt im Frühling ſpät wieder/ ſo/ daß wenn er ſich ſehen läſſet/ kein Froſt mehr zu befahren iſt. Er brütet in alten Bäumen und Häuſern/ bringt bis fünff Junge aus/ und nähret ſich von Gewürm und Beerlein. Das Hähnlein iſt am Bauche Ziegel-roth/ vor der Bruſt ſchwartz mit weiſſen Tüplein/ als wenn ſie mit Schimmel angelauffen wäre. Die Ficke iſt am Bauche weißgelb/ beyde aber auf dem Rücken graulich/ und haben rothe Schwäntze. Einige meynen/ daß das Roth-Kehlichen/ und der Roth-Schwantz/ einer in den andern ſich verwandele/ und der eine auf den Winter wird/ was der andere im Sommer geweſen.

Rothſtein/ Röthelſtein/ iſt eine Art Kreiten/ braunroth an Farbe/ wird mehrentheils von Tiſchern/ Zimmerleuten/ Stein-Metzen und dergleichen Handwerckern/ dann auch von denen Mählern zu ihren Zeichnungen gebraucht. In der Artzney hat der Röthel keinen ſonderlichen Nutzen/ auſſer daß er zu kühlenden Artzneyen/ und äuſſerlich das Blut zu ſtillen/ dienen kan.

Roth-Wildpret/ wird dem ſchwartzen Wildpret entgegen geſetzet/ und darunter inſonderheit der Hirſch verſtanden.

Roz/ iſt eine Kranckheit der Pferde/ welche anſteckend und gefährlich geachtet wird. Sie iſt von dem Kropff und Kehlſucht darinn unterſchieden/ daß dieſe leicht vertrieben wird/ der Roz aber ſchwer

zu heilen/ wiewohl die Roß-Aertzte allerhand Mittel dargegen vorſchreiben/ davon das leichteſte iſt: Entzian/ Meiſterwurtz/ Haſelwurtz/ Lorbeern/ Calmus-Zittwer und Birnbaum-Miſtel/ durch einander zu Pulver geſtoſſen/ und dem Pferd Morgens und Abends unter dem Futter eingegeben. Es iſt auch der **Rotz** eine Kranckheit der Schaafe/ dafür giebt man ihnen gepülverte Aland- oder Ochſen-Zungen-Wurtzel/ mit gleich ſo viel Saltz vermiſcht/ zu lecken.

Rüben/ iſt ein bekandtes Feld- und Garten-Gewächs/ davon allein die Wurtzel in der Küche gebraucht wird/ und ſind von verſchiedenen Gattungen. Sie wollen alle ein leichtes/ ſandiges Erdreich haben/ etliche werden um Urbani/ etliche um Johannis/ andere um Jacobi geſäet/ und dieſe vor die beſten gehalten/ weil ſie über Winters dauren. Bey groſſen Haußhaltungen werden ſie gehackt/ geſtampt/ mit Saltz eingemacht/ und in Fäſſern/ wie das Kraut und der Kohl/ das gantze Jahr durch aufbehalten. **Rüben** ſind eine angenehme und nahrhaffte Speiſe/ machen aber Blähungen. Sie ſollen eine beſondere Krafft haben/ das Geſicht zu ſtärcken/ Die **Rüben-Sproſſen** ein wenig überſotten/ wenn ſie wieder erkaltet/ werden mit Oel und Eßig wie ein Sallat zugerichtet: Mit Hammel-Fleiſch-Brühe gekocht/ treiben ſie den Harn/ Stein und Gries. Das Waſſer/ worinn weiſſe/ ſonderlich welcke Rüben abgekocht/ mit etwas Zucker-Candi verſüſſet/ iſt gut wider den Huſten/ Engbrüſtigkeit und Heiſerkeit; wird auch bey viertägigen Fiebern/ Waſſerſucht und melancholiſchen

ſchen Kranckheiten gerühmet. Faule Rüben auf erfrohrne Glieder gelegt/ ziehen den Froſt aus. Das aus dem blühenden Rübe-Kraut abgezogene Waſſer iſt vortrefflich wider den Huſten und Engbrüſtigkeit. Der Saame von den Steck-Rüben treibet die Maſern und Pocken aus.

Rübenkerfel/ dieſes Gewächs gleichet mit der Wurtzel den Rüben/ mit dem Kraut dem Kerfel. Die Wurtzel iſt anfänglich rund/ auswendig ſchwärtzlich/ inwendig weiß. Alsdenn dienet ſie/ ein wenig verwellet/ zum Sallat. Im Fortgang wird ſie lang/ und taugt ſodann nicht mehr. Dem Geſchmack nach ſcheinen die runden Würtzlein nicht überzuſchreiten/ weder in der Hitze noch in der Kälte/ ſondern ziemlich temperirt zu ſeyn.

Rübeſaat/ iſt eine Art Rüben/ davon die Wurtzel unbrauchbar iſt/ und die nur um des Saamens willen gebauet wird. Aus demſelben wird ein Oel gepreßt/ Rüb-Oel genannt/ ſo vornehmlich in die Lampen zum Brennen/ doch auch wohl an die Speiſen/ ſonderlich an ſtatt des Schmaltzes/ etwas darinn zu backen gebrauchet wird. Etliches wird im Früh-Jahr/ das meiſte aber im Herbſt geſäet/ und die geräht am beſten. Es blühet zeitig/ und die Blüthe giebet den Bienen eine vortreffliche Nahrung.

Ruckette/ ſiehe Raucke.

Rüde/ heiſt ein Schaaf-Hund/ welchen der Hird bey ſich auf dem Feld hat/ um die Schaafe beyſammen zu erhalten/ und ſie vor dem Wolff zu bewahren.

Rüden-Knecht/ heiſſen die Jäger denjenigen/ der bey den groſſen Jagd-Hunden iſt.

Ruder/ iſt ein langes Holz daran das eine Ende/ ſo ins Waſſer reichet/ platt/ das andere/ woran die Hand geſchlagen wird/ rund iſt. Es wird gebraucht/ allerley Fahr-Zeuge im Waſſer fortzutreiben/ indem das Ruder auf dem Bort derſelben aufliegt/ das blatte Ende/ (die Platte genannt) ins Waſſer geſenckt/ und an dem andern Ende/ oder dem Griff/ angezogen wird. Bey kleinen Fahr-Zeugen werden die Ruder von einem Mann geführt.

Ruhr/ iſt die dritte und letzte Behackung des Weinberges/ ſo um Laurentii geſchiehet/ und nicht allezeit nöthig iſt. Wann die beyden erſten Hacken geſchehen/ folget die Wein-Leſe den Erben/ weil die nöthigſte Bearbeitung des Weinberges damit vollbracht iſt.

Ruhr/ iſt ein unnatürlicher Bauch-Fluß/ mit offt wiederholten Auswerffen eines blutigen oder Blut ſtriemigen/ mit Eyter oder dünnen Häutlein untermiſchten/ auch wohl eines wäſſerichten/ ſchleimigen Zeuges/ daher ſie in die weiſſe und rothe Ruhr unterſchieden wird/ mit Schmertzen im Leib/ und ſchweren Zwang bey dem Abgang. Die Urſache iſt eine Schärffe im Geblüt und übrigen Säfften/ (ein Arſenicaliſcher Tartarus/) wodurch die Gedärme angegriffen/ ereytert werden. Sie iſt zuweilen gelinde/ daß ſie ohne ſonderliches Ungemach und Gefahr fürüber gehet: mehrentheils aber mit einem gifftigen Fieber begleitet/ und anſteckend/ daß dadurch viel Menſchen weggeraffet werden.

Unter

Unter vielen Artzneyen / ſo bey der rothen Ruhr innerlich zu gebrauchen/ werden auch folgende äuſſerlich gelobet; Nimm Theriac und Siegel-Erde/ jedes gleichviel / mache daraus ein Pflaſter / und ſchlage es warm über den Magen: Oder / nimm gelbe Calmus-Wurtzel / die im May gegraben/ und hänge ſie über den Magen-Mund.

Rühren/ iſt eigentlich die dritte Acker-Arbeit so man zur Winter-Saat thun muß/ und doch auch nur zuweilen die andere Art zu ackern / da nemlich der Acker nach dem Brachen nicht ſonderlich bewachſen/ folglich auch das Wenden nach dem Brachen nicht vonnöthen iſt. Es heiſſet aber Rühren/ den gebrachten oder gewendten Acker mit dem Haacken-Pflug oder Rühr-Haacken qver überfahren/ und die umgeriſſene Erde / ſo zuvor nach der Länge des Ackers gemacht/ wiederum in der Mitten/ oder nach der Qvere von neuem entzwey reiſſen. Wo die Haacken-Pflüge nicht im Gebrauch ſind / und dieſe Arbeit mit dem Pfluge verrichtet werden muß/ wird es **Vierähren** oder **Vierarten** genennet. Das Rühren ſoll an ſich ſelbſten bey guter trockener Zeit verrichtet werden: dann wann ein Acker naß gerühret oder gewendet wird (es geſchehe gleich zur Winter- oder Sommer-Saat/) ſo lieget/ wie man zu reden pfleget / der halbe Hagel ſolchem Geträyde ſchon auf dem Halſe/ oder iſt doch ſonſten halb verdorben; ja es ſchadet dem Geträyde nicht ſo ſehr/ wann im Regen zur Saat geackert wird/ (wiewohl es ihm auch keinen Nutzen bringet/) als wann es in der Näſſe gerühret wird / dann der Acker wird zu derb / und verraſet/ ehe man ſichs verſiehet. Ob

man

man ſchon den Miſt im Wenden nicht zu tieff verſencken ſoll / ſo muß doch nothwendig in der Rühre der Acker untergriffen werden; dann wann der Acker ſeichte gebramet worden iſt/ ſo muß er gewiß hernach Rühren Broſam bekommen / weil man in dem Saat-Ackern keine neue Erde mit dem Pfluge bringen darff. Bey der Sommer=Saat/ wird die andere Acker-Arbeit auch das Rühren genennet/ da nemlich in der Faſten / kurtz vor der Saat-Zeit / der geſtoppelte oder geſtürtzte Acker gewendet oder gerühret / und die Falge ſodann etwas untergriffen wird. In guten mürben Feldern iſt ſolches Rühren unnöthig/ ſonderlich wann man vor der Saat nicht ſchöne trockene Zeit darzu hat; dann alle naſſe Ruhr über Winter und Sommers iſt/ wie oben gedacht/ ſehr ſchädlich/ und die ſo über Winters naß geſchiehet/ iſt gar verlohren; doch muß die Falge alsdann / wann nemlich das Rühren unterlaſſen wird / deſto beſſer vor der Saat-Art mit ſcharffen Egen eingeeget werden.

Ruhr=Kraut/ wächſt an den Waſſer-Ufern/ hat Blätter wie die Müntz / und dünne Strengel/ an derer Spitzen runde goldgelbe Blümlein/ wie Camillen Blumen/ kommen/ eines ſtarcken / doch lieblichen Geruchs/ die zu einer flüchtigen Wolle werden. Der Rauch davon vertreibet gifftige Thiere / tödtet die Wantzen und Flöhe.

Ruhr=Kraut/ ein ander Gewächs/ wird auch **Schimmel=Kraut** und **Wieſen=Wolle** genannt / weil es mit einer grauen Wolle überzogen. Es iſt zweyerley/ das gemein liebt ſandige unfruchtbare Orte/ trägt knöpffige bleich-gelbe Blumen/ iſt

ein

ein kräfftiges Mittel wider die rothe Ruhr/ mit rothen Wein oder Waſſer abgeſotten/ und fleißig davon getruncken. Der Safft aus den Blättern mit Wein und Milch / als ein Gurgel-Waſſer gebraucht/heilet die Bräune. Das Americaniſche Ruhr-Kraut iſt wollig/ wie das gemeine / aber an Gröſſe / Blättern und Blumen mercklich unterſchieden/und wird in den Gärten unter den Scherben-Gewächſen gehalten. Es treibet jährlich junge Stengel/ und kan durch Zerreiſſung des Stocks leicht vermehret werden.

Rundung / heiſt bey den Jägern ein runder Weg/ iſt in einem Holtze runde herum gehauen; eine halbe Rundung iſt ein halb runder Weg; unter einer Jagen-Rundung / verſtehet man den Bogen/ ſo hinten im Jagen geſtellet iſt.

Ruß / iſt der leichteſte und ſubtileſte Theil der verbrennlichen Sachen/ welcher ſich in Geſtalt eines Rauchs erhöhet / und ſich in dem Rauchfange anſetzet. Wann deſſen in einem Schornſtein viel wird/fängt er leicht Feuer / und verurſachet einen ſtarcken Brand. In der Artzney werden aus dem Ruß herrliche Heil-Mittel bereitet/ als Spiritus, Oel/ Eſſenz, Tinctur, und dergleichen. Bey der Färberey wird viel Ruß gebraucht / der in groſſen Kiehn-Wäldern/ auf abſonderlichen Ruß-Hütten/ mit Fleiß geſammlet/ und in Ruß-Butten verführet wird.

Rüſter/ iſt ein Baum/ von zweyerley Gattungen. Der eine wächſt auf Bergen und Höhen/ wird hoch und ſtarck / und ihr Laub iſt dem Rind-Vieh ſehr angenehm. Der andere wächſt in ebenen

nen und an feuchten Orten / wird auch hoch und ſtarck / aber bald alt uud brüchig. Die Blätter ſind rauch / länglich / eingekerbt / mit harten Aederlein in die Länge und Breite. Auf denſelben ſetzen ſich im Majo und Junio grüne Bläßgen / mit einer Feuchtigkeit angefüllt / daraus endlich eine Fliege wächſt. Das Laub ſchlägt zeitig aus / daher dienet er in den Gärten / Laub-Hütten / Spazier-Gänge / u. d. g. anzulegen. In der Artzney werden die Blätter und mittlere Rinde gebraucht.

Ruthe / iſt ein Geometriſches Längen-Maaß / nach welchem Acker und Felder / oder auch allerley Feld-Arbeit vermeſſen werden; es beſtehet in zwölff Fuß oder Schuh. Die Land-Ruthen ſind unterſchiedlich / zu 7. bis 8. Leipziger Ellen / nach Gewohnheit der Länder.

Ruthen-Kraut / iſt ein Gewächs / das einen ſehr hohen dicken Stengel treibt / der mit vielem Marck angefüllet / verſchnittene Blätter / gleich dem Fenchel / und gelbe Blumen bringt / die in einer ſchönen Runde beyſammen ſtehen / und groſſe platte Saam-Körner tragen. Er wird bey uns in Gärten gehalten / und iſt zweyerley: Der breitblättrigte / der wegen ſeines Gummi berühmt iſt; und der ſchmalblättrigte / der meiſtens zum Zierrath gehalten wird.

S.

Saal-Weiden / haben ein graulliches Holtz / und rauhe Blätter / und wachſen meiſtens im Buſche / daher ſie auch / da man ſie in den Dickigen der Höltzer findet / am aller nutzbarſten / wann ſie . oder 6. Jahr geſtanden / die Siebmacher wiſſen

ſie

ſie gar nützlich zu Verfertigung der Siebe zu gebrauchen. Wenn ſie in die Länge ſtehen / dorren ſie bald wiederum aus. Den Saamen der Birck- und Saal-Weiden muß man abnehmen / wenn der Hafer zeitig iſt / und nimmt man ſelbigen nit recht wohl in Acht / ſo fleucht er davon / denn er iſt mit doppelten Flügeln verſehen.

Saamen / iſt insgemein dasjenige / woraus / als aus einem lebhafften Anfang / ein anderer ſich gleichender Cörper gezeuget wird. Unter dieſen Namen werden alle Saamen der Pflantzen / Kräuter und Erd-Gewächſe verſtanden. Die vielfältigen Saamen-ſorten der Gärtner findet man in ſolchen Büchern weitläuffig beſchrieben beyſammen / / die von Garten-Weſen handeln. Nur iſt dieſes hier zu mercken / daß je friſcher / reiner / völliger / und körniger ein Saame iſt / je beſſer iſt er auch. Die Einſammlung geſchiehet / wenn ſie zeitig ſeyn / doch ehe ſie allzutrocken werden / und ausfallen. Je hitziger / ſchärffer und aromatiſcher dieſelben ſeyn / je länger dauren ſie auch / und iſt der friſche allezeit der beſte und kräfftigſte.

Saat / heiſſet erſtlich die Arbeit / ſo bey der Ausſäung der Feld-Früchte vorzunehmen. Winter-Saat / wird diejenige genennet / ſo vor Winters im Herbſt geſchiehet. Die beſte Zeit darzu iſt drey Wochen vor und drey Wochen nach Michaelis. Winter-Gerſte und Winter-Rübſen wird in der erſten Herbſt-Monaths-Woche / hernach der Winter-Weitzen / und endlich das Winter-Korn geſäet. Die Sommer-Saat geſchiehet im Frühling / da dann erſtlich das Sommer-Korn / hernach der Ha-

ber / folgends die Sommer-Gerſte/ Sommer-Weitzen / Hirſe / Hanff / Heidekorn / Sommer-Rübſen geſähet werden. An einigen Orten/ als im Anhältiſchen / und theils angräntzenden Orten des Hertzogthums Magdeburg/ wie auch im Halberſtädtiſchen/ pfleget man die Gerſten-Saat vor der Haber-Saat vorzunehmen/ und zwar öffters/ wenn die Witterung darnach beſchaffen/ im Februario / und wird dieſer Orten dafür gehalten/ je früher man die Gerſten-Saat verrichte/ je beſſer dieſelbe Arte; welches aber an den wenigſten Orten nachzuthun iſt. Hiernechſt wird auch das Wort Saat/ vor die aus dem Saamen aufgegangenen Feld-Früchte/ ehe ſie zu ſchoſſen oder in die Schoß-Kiele zu kommen beginnen/ genommen. Die Korn- und Weitzen-Saat wenn ſich ſolche im Herbſt dicke beraſet / fett und groß ſtehet / und man Muthmaſſung hat/ es möchte der Roggen oder Weitzen künfftig lagerhafft werden / kan im Froſte/ oder zu trockner Zeit/ bis Lichtmeß mit den Schaafen mäſſig überhütet werden (nemlich/ daß man ſie nur im Gange überhin fretzen/ und nicht zu tief hinein freſſen läſſet) welches denn nicht nur ſolcher frecher Saat nützlich / ſondern auch dem Schaaf-Viehe ſelbſten ſehr gut und dienlich iſt.

Sächſiſche Friſt/ alſo heiſſet nach Sachſen-Recht das Ziel / welches zu denen Gerichtlichen Handlungen / wo nicht ein beſonders Ziel ausdrücklich verordnet iſt/geſetzt zu werden pfleget/ und begreifft 6. Wochen und 3. Tage.

Sadebaum/Sadelbaum/ wird in Gärten zum Zierde/auch zum Nutzen gezogen/ der aber auch

grossen

groſſen Mißbrauch unterworffen iſt. Er hat/ wie die Cypreſſen/ einen ſtarcken Geruch/ iſt hitziger und durchdringender Krafft/ wärmend / trocknend / eröffnend und zertheilend. Das Laub im Wein geſotten/ treibet ſehr ſtarck den Harn/ und die monatliche Zeit/ vertreibet die Gelb- und Waſſerſucht ſtillet die Colic und tödtet den Bauch-Wurm / zertheilet das geronnene Geblüt/ darum es auch in die Wund-Träncke genommen wird. Das Pulver davon in faule Schwären geſtreuet/trocknet ſie aus; der friſch ausgedruckte Safft reiniget alte Schäden. Das davon deſtillirte Waſſer treibt den Grieß und Stein/ die monatliche Zeit/ todte und Nach-Geburt. Das Oehl thut eben dieſes / und lindert die podagriſche Schmertzen/ wie auch Zahnwehe/ wenn es in Baumwolle getropfft/ und auf den böſen Zahn geleget wird.

Säen/den Saamen zu Hervorbringung mehrerer Früchte in das gepflügte Acker-Feld ſtreuen. Das Säen wird mit zweyen Gängen/ und mit einem Gang verrichtet. Mit zwey Gängen ſäen/ heiſſet/ wenn der Säemann in einer Beete-Furche am Beete hinab gehet/ und das eine halbe Beet mit Saamen bewirfft hernachmals die andere Furche an dieſem Beete wieder herauf gehet / und alſo die andere Helffte auch beſäet. Mit einem Gange ſäen aber heiſſet/ ſo der Säemann mitten auf dem Beete gehet / und den Saamen ausſäet. Bey dieſer Art muß der Säemann die Hand voll nehmen/ und auemal das Beet überwerffen. Im Ausſäen gebrauchet man unterſchiedene Handgriffe/und wird nicht ein Getrayde wie das andere/ ſondern

ein jedes/wie ſichs gebühret/als etliches mit zweyen/ etliches aber nur mit einem Gange/etliches mit voller Hand/ und etliches/ ſo viel man nur zwiſchen drey oder vier Fingern erhalten kan/wie zum Exempel der Rübſen/ ausgeſäet: dann man muß gute Achtung auf das ſäen geben/ damit der ſaame weder zu dicke noch zu dünne/ ſondern fein gleich ausgeſtreuet werde/ maſſen es auch in der Erndte gar mercklich zu ſpüren iſt/ ſo man den ſaamen fein durchgehends gleich/ und nicht an einem Ort dick/ am andern aber dünne wirfft/ und thut viel darzu/ wann ſich ein Säemann einen gewiſſen Gang und Wurff angewöhnet/ und nach der Breite des Stücks vernünfftig richtet. Zur Sommerſaat ſoll man dünner/als ſonſten ſäen/ aber die Gerſte muß gleichwohl ziemlich dicke geſäet werden; und alſo muß man auch zur Winterſaat dicker und reichlicher ausſtreuen. Etliche geben Achtung auf den Monden-Lauff/wann er im neuen Licht und im Zunehmen/ oder da er voll und im Abnehmen iſt/ und darnach pflegen ſie ihr Geträyde auszuſäen; allein weil es an manchen Orten ſo viel und groſſe ſäewercke giebt/ damit man wohl vier Wochen und länger zubringen muß/ ſo läſſet ſich der Mond und die Zeit ſo genau nicht obſerviren, ſondern man muß ſich nur nach dem ſchönen Wetter richten/und alſo alle Tage/ nachdem man dazu kommen kan/ den ſaamen in GOttes Namen einſtreuen laſſen: Wie dann auch zu bedencken/ daß man insgemein an denen Orten/ wo das Geträyde untergeackert werden muß/ auf des Mondes Beſchaffenheit ſelten ſehen kan; daher man ſich vielmehr nach dem

Jahr-

Jahr-Gang und der Witterung zu richten/ und nur dieſes mit Fleiß in Acht zu nehmen hat/ daß man weder zu bald noch zu langſam komme; Denn in kalten Jahren/ und kalten Orten ſoll man ſpät/ und in warmen Jahren/ und warmen Orten/ bald ſäen. Zeitliche Saat iſt allezeit beſſer/ und trüget seltener als langſames ſäen. Will man aber gleichwohl die Zeit und Gelegenheit/ wie das Getrände nach dem Mond gut auszuſäen/ nicht gar bey ſeite ſetzen/ ſo kan man ſich am beſten nach folgenden richten; nemlich die naſſen und niedrig gelegenen Aecker/ ſoll man im abnehmenden/ und die hohen und trockenen Felder/ im zunehmenden Monden beſäen: Wiederum halten andere davor/ wenn der Mond neu iſt/ ſoll man alles Geträyde Vormittags/ und wann der Mond alt iſt/ daſſelbe Nachmittags ſäen. So ſoll auch kein Geträyde im Wechſel des Monds/ auſſer Erbſen und Wicken/ geſäet werden/ weil ſolche Zeit dem Saamen ſehr ſchädlich fallen ſoll. Mit dem **ſäen der Küchen-und Garten-Gewächſe**/hat es eine gar andere Beſchaffenheit/ als mit dem Ausſäen des Geträydes: Denn insgemein nur ſo viel/ als man mit den Fingern faſſen kan/ und ein jeder ſaame gar dünne und gleich/ auch wohl zum öfftern dreyerley ſaamen unter einander geſäet wird. Diejenigen/ ſo den Lauff des Monden bey ihrer Ausſaat beobachtet/ pflegen alles dasjenige/ ſo unter ſich wachſen ſoll/ als Zwiebeln/ Knoblauch/ Meerretig/ Rüben/ Möhren/ Paſtinack/ Selerie/ und was dergleichen Früchte mehr ſeyn/ im Abnehmen des Monden; was aber über ſich wachſen ſoll/

als Kohl/ Sallat/ Kraut/ Körbel/ Kreſſe/ und dergleichen/ im zunehmenden Monden zu ſähen. Bey dem ſäen des Baum-Saamens iſt zu mercken/ daß der Saamen des Laub-Holtzes beſſer zu dicke/ als zu dünne geſäet werde. Was aber das Tangel-Holtz betrifft/ dasſelbe muß entweder etwas dünne geſäet/ oder der Wiederwachs hin und wieder abgehauen und dünne gemachet werden/ denn ſonſt hindert eines des andern Wachsthum. Damit die Saat nicht zu dichte falle/ ſo wird aller leichter und kleine Saame/ als Fichten/ Erlen/ Bürcken/ Eſchen/ Rüſtern/ Ahorn ꝛc. mit Erde oder Sand vermiſchet/ ſo läſſet er ſich hernach beſſer ausſähen. Die Eichen/ Caſtanien/ Buch-Eckern/ und wild Kern-Obſt aber/ können in gezogene Furchen/ Reihen weiſe/ wie die Stengel-Erbſen/ geſteckt und geleget werden.

Safflor/ wilder Saffran/ iſt eine Art Diſteln/ die bis zwey Fuß hoch wächſt/ und auf einem einigen Stengel einen Knopff trägt/ der ſich endlich aufthut/ und rothe ſamt gelben Fäßrichten/ wie der Saffran/ bringt/ die gar wohl richen. Solche aufgeblühte Knöpffe müſſen wohl beobachten/ und zu rechter Zeit abgenommen werden/ daß der Wind nicht das beſte davon verwehet/ weil die Blätter gerne bald verfliegen. Die ſchönſten Safflor-Blumen kommen aus Elſaß / Thüringen und Böhmen/ allwo ſie häuffig auf den Feldern wachſen. Die ſchönen rothen und friſchen ſind die beſten. Weil ſie dem Saffran gleichen/ werden ſie an einigen Orthen/ aus Sparſamkeit / ſtatt deſſelben/ an die Speiſen gebraucht/ ob ſie gleich lange nicht ſo

Würtz-

Würtzreich ſind / wie der rechte Saffran. Von Betrügern wird der rechte Saffran damit verfälſcht. In der Apothecken wird nur der Saame gebraucht / der von auſſen weiß / ſchwer und eckigt / inwendig aber fett und ſüß ſeyn muß. Er führet die böſen Feuchtigkeiten gewaltig durch den Stuhlgang ab.

Saffran / iſt ein Gewächs / das aus Orient nach Europa überkommen / wie es denn ſeinen Arabiſchen Nahmen / Zaffaran, an den meiſten Orten noch behalten. Nunmehro wächſt der Saffran häufig in Italien / Ungarn / Oeſtereich / Franckreich und Engelland / Es wird aber nächſt den Orientaliſchen / der Ungar- und Oeſterreichiſche / vor den beſten gehalten. Die Wurtzel dieſes Gewächſes iſt eine Art Zwiebeln / grau an Farbe: Die Blume Purpur-Viol blau / in deren Mitte etliche gelbe Zaſern ſitzen / welche heraus gezogen / und fleißig geſammlet werden / weil ſie allein die Specerey / ſo man Saffran nennet / und in den Apothecken verkaufft / machen. Auſſer dieſem wahren Saffran werden noch viel andere gefunden / mit weiſſen / gelben / Purpur farben / Viol-blauen / geſprengten / einfachen oder gefüllten Blumen / ſo bey uns zur Luſt in Gärten gezogen werden. Der gute aufrichtige Saffran muß eine lange und ſtarcke Blume haben / die roth von Farbe / ſtarck am Geruch ſey / nicht viel weiſſe Enden habe / nicht ſchmierig oder naß ſey. Seine Krafft wird gar hoch geprieſen. Er iſt einer balſamiſchen Natur / trocknet / reiniget / zertheilet / lindert / ſtärcket das Haupt / Hertz / Lunge und Mutter / und macht einen frölichen Muth; dienet ſonderlich

derlich wider das Hertzklopffen und Ohnmachten/ vertreibet/ die Schmertzen / und befördert den Schlaf; Er reiniget das Geblüt/ wehret der Fäulung/ bekömmt dem Magen wohl/ und zertheilet den Schleim auf der Bruſt/ widerſtehet dem Gifft/ und eröffnet alle Verſtopffungen der Leber/ Miltz und Mutter: Daher er auch auf mancherley Weiſe in- und äuſſerlich gebraucht/ und zu den heilſamſten Medicamenten mitgenommen wird.

Safft/ iſt insgemein die Feuchtigkeit/ ſo die lebendigen Cörper/ Kräuter/ Blumen und dergleichen/ erhält/ und daraus kan gepreſſet werden. Der Safft in den Bäumen und Kräutern giebt denſelben Nahrung und Wachsthum. Die Säffte in den Thieren/ ſo auch die Lebens-Säffte genennet werden/ als da ſind/ das Blut/ das Glied-Waſſer/ und anders mehr/ dienen dieſelben im Leben zu erhalten. Der Safft auß den Früchten/ als Citronen/ Granaten/ ꝛc. dienet zur Speiſe/ Erquickung und Artzney; dergleichen Säffte in den Apothecken und Conditereyen auf mancherley Art beretet werden.

Säge/ iſt ein von Stahel und Eiſen verfertigtes langes und ſchmales Inſtrument/ deſſen man ſich/ Holtz und Steine von einander zu ſchneiden/ bedienet/ und an deſſen einer Seiten Zähne eingefeilet ſind. Mann nennet ſolche/ ehe ſie mit ihren Handgriffen verſehen ſind / **ſägen-Blätter.** Die Holtzſchläger im Walde brauchen die groſſen **Bogen-ſägen.** Die Zimmerleuthe/ Tiſchler und dergleichen/ haben **Stoß- Ort- Hand- Klob-** und **Lach-ſägen.** Die Steinmetzen brauchen

Stein-

Stein-ſägen/ ſo keine Zähne haben. Die Wund-Artzte brauchen auch ſägen / womit ſie im Nothfall Arme und Beine abſtoſſen.

Salben/ ſind bereitete Heil-Mittel / ſo nicht hart/ und äuſſerlich zum ſchmieren gebraucht werden. Die vornehmſten ſachen darzu ſind Schmeer/ Oehl/Wachs/Butter/Terpentin/ u.d.g. zu welchen ferner Kräuter/ und andere ſpecereyen / genommen werden/ nachdem die ſalbe dienen ſoll. Alſo hat man Wund-ſalben / für offene ſchaden und Verwundungen; Brand-ſalben / für Verletzungen vom Feuer / oder heiſſem Wäſſer; Augen-ſalbe/ Läuſe-ſalbe/ u. d. g. Etwas beſonders iſt die ſogenante Waffen-ſalbe / weil damit nicht der ſchade / ſondern das Gewehr / womit er verurſachet worden/ ſoll verbunden werden.

Salbey/ iſt ein ſtauden-Gewächs / das lange/ bleich grüne rauhe Blätter/ einen ſtarcken angenehmen Geruch/ blaue Blüthen und ſchwartzen ſaamen hat. ſie iſt zweyerley/ die groſſe breit-blätterige; und die kleine edle / oder Creutz-ſalbey. ſie dienet in der Küchen an die ſpeiſen/ und auch zur Artzney. ſie iſt temperirt und ſanguiniſch/ wärmet/ trocknet/ reiniget das Geblüt/ dienet zu kalten Gebrechen des Haupts und der Glieder/ iſt ein mächtiges Hals- und Wund-Kraut / vertreibt Zahnwehe und Mundfäule/ ſchwindel/ ſchlag rc. bekömmt den Engbrüſtigen und ſchwindſüchtigen wohl/ benimmt die Heiſcherkeit/ macht einen wohlriechenden Athem/ treibt den Harn und die weibliche Blume/ befördert bey den Weibern die Fruchtbarkeit. Salbey-Wein oder Bier / ſtärcket den

Magen und das Haupt/ bewahret für dem Gifft. Ein Salbey-Blat in den Mund genommen und zerkäuet/ zeucht den Schleim aus dem Gehirn ab/ heilet die vom Schlag verurſachte Lähmung der Zunge/ und iſt den Stammlenden ſehr nützlich. In den Apothecken hat man davon ein Waſſer/ Zucker/ Eſſenz, Spiritus, Extract, Balſam/ und Oel; dieſelben dienen zu allen kalten Mängeln des Haupts/ Schlag/ Schwindel und Schlaffſucht. In der Küchen wird Salbey in allerhand Fleiſch-brühen/ ingleichen Schöpſen-Braten/ Aal/ und dergleichen zu ſpicken/ auch zum Backwerck gebraucht. Bey der Salbey muß allezeit Raute gepflantzet werden/ weil ſonſt die Schlangen/ Kröten/ Spinnen und andere Ungeziefer gerne darunter niſten/ und das Kraut vergifften/ wie davon nachdenckliche Exempel aufgezeichnet zu finden.

Sallat/ iſt eines der gemeinſten Küchen-Gewächſe/ das im Frühling am erſten fort kömmt. Er iſt vornemlich dreyerley/ als gemeiner/ krauſer und Kopff-Sallat. Andere theilen in in achterley Sorten ein/ wovon die gebräuchlichſten ſind: Krauſer/ Capuziner/ weiſſe und braune Sommer-Endivien/ Kopff-Sallat/ weiß/ gelb und grüner/ Spaniſcher Kopff-Sallat/ und vielköpffiger Sallat. Die Ausſaat aller dieſer Arten geſchiehet zeitig auf ein Miſt-Beet/ zugleich mit den Melonen/ und wird folgens biß in den Herbſt alle Monat wiederholet. Das Temperament des Sallats iſt kalt und feucht/ erfriſchet das Geblüt/ kühlet die Leber/ macht guten Appetit/ und wohl ſchlaffen. Den Gallſüchtigen iſt er eine gute Erfriſchung/ den

kalten

kalten und ſchwachen Mägen aber ſchädlich. Einige halten dafür/ das allzuviele Sallat-Eſſen mache danckele Augen/ und einen ſchweren Schlaf/ ſonderlich weil der Sallat-Safft dem weiſſen Saffte des Mohns ſich gleichet/ dahero auch die Alten ihr Abend-Eſſen mit dem Sallat/ zu beförderung des Schlafs/ beſchloſſen. Auſſer obbeſchriebenen Arten des Sallats/ werden noch verſchiedene andere Kräuter/ wie Sallat zugerichtet/ und genoſſen/ als da ſind: Löffel-Kraut/ Garten und Brunnen-Kreß/ Portulac/ und andere mehr; oder der rechte Sallat wird mit wohlriechenden Kräutern/ als Dragun/ Pimpmellen/ Yſop/ Schnittlauch/ und ſo weiter auch mit Blumē beſtreuet/ welches man einen Kräuter-Sallat nennet/ wie denn alles/ was kalt mit Oel und Eßig angemacht/ angerichtet/ und zum Gebratenen aufgeſetzet wird/ unter dem gemeinen Namen eines Sallats begriffen wird.

Salmiack/ iſt ein ſcharffes flüchtiges Saltz/ deſſen man zweyerley Arten vor dieſem gezehlet: Das natürliche/ ſo aber bey uns unbekandt: hingegen iſt der zubereitete bey uns im Gebrauch. Man nimt fünff Theile friſchen Urin/ ein Theil gemein Saltz/ und ein halb Theil Kiehn-Ruß/ kocht es mit einander auf ein gewiſſes/ und trägt es an einen kühlen Ort/ wo es ſich zu einem Saltze ſetzet. Der beſte iſt trocken/ weiß und durchſichtig/ und wenn er gerieben wird/ muß er einen ſtarcken Geruch von ſich geben. Er hat ſeinen groſſen Nutzen nicht nur bey den Färbern/ Goldſchmieden/ Rothgieſern und andern Künſtlern/ ſondern auch vornehmlich in der Artzney/ indem er eine eröffnende/ auf- und ablöſende

de Krafft hat/ derowegen in allerhand Wechſel-Fiebern/ zehrenden Kranckheiten/ auch äuſſerlich in Gurgel- und Augen-Waſſern ſehr gut thut. Er treibet den ſchweiß/ zertheilet alles geronnene und geſtockte Geblüt/ ſtärcket die Lebens-Geiſter/ iſt alſo ein heilſam Mittel für Ohnmachten/ ſchlag/ Gicht/ ſcharbock/ Fieber/ ja für die Peſt ſelbſt. Der in Venedig gemachte/ und von daher kommende Salmiack/ ſoll der beſte ſeyn.

Salpeter/ iſt eine ſchwefelichte/ flüchtige/ irdiſche/ oder ſaltzigte Materie/ die an vielen Orten/ doch an einem mehr/ als an dem andern/ zu finden/ abſonderlich wo alte Gebände geweſen/ Keller/ ſtälle und Gewölbe/ oder ſolche Oerter/ die nicht unter freyem Himmel/ ſondern unter dem Dache ſeynd/ oder wo die Leute meiſtens den Urin hinterlaſſen. Er muß ſchön/ rein/ lauter/ weiß und Cryſtallen-gleich angeſchloſſen ſeyn/ und wenn er rein und pur iſt/ ſchmeckt er bitterlich/ er wird viel aus Holland geſandt/ muß aber von Salpeter-ſcheider zu recht gemacht werden. Der ungefälſchte muß auf einer glühenden Kohle verſchwinden; wo er aber bleibt und rauſcht/ ſo hat er Saltz bey ſich. Der vornehmſte Gebrauch des Salpeters iſt bey dem ſchieß-Pulver/ und Kunſt-Feuern/ ingleichen bey den Scheiden der Metallen/ da er zu der Bereitung des ſcheide-Waſſers genommen wird. In der Artzney hat er ſeinen guten Nutzen/ abſonderlich bey Erhitzungen/ dieweil er kühlet/ und die ſäffte nicht gerinnen läſſet/ ſonder in ſtätiger Flüßigkeit erhält/ deßwegen wenn er gehörig gereiniget/ er in hitzigen/ Ungariſchen/ und Wund-

Fiebern/

Fiebern/Bräune und Seitenſtechen / in gewöhnlichen Geträncke zerlaſſen / ein herrliches Mittel iſt/ wann nur kein Durchfall vorhanden.

Salſe/Tuncke/iſt ein vermiſchtes Condiment/ ſo an die Speiſen gethan/ oder neben denſelben aufgeſezet wird/den Geſchmack zu erhöhen/und den Appetit zu erwecken. Sie beſtehen aus Wein/ Eßig ꝛc. und werden bereitet durch bloſſe Vermiſchung/ als Wein mit Zimmet und Zucker/oder mit Kirſch-Muhs/ Eßig mit Pfeffer und Baum-Oel: Oder durch Zerreibung/als Brunnkreß/Löffel-Kraut/ Meerrettig/ Senff / ꝛc. welche zerrieben mit einem Zuſatz zu mehrer Lieblichkeit angemachet werden.

Saltz/ iſt ein Gewürtz oder Condiment/ ohne welches kein Cörper beſtehen kan/wie dann auch der gantze Erdboden mit ſolchem durch und durch angefüllet. Es giebet aber des Saltzes vielerley Arten/ als 1.) rein aus der Erden gegrabenes/ 2.) aus den Brunnen/ Pfützen/ und dem See-Waſſer / durch der Sonnen/ und 3.) aus den Saltz-Quellen oder Solen/durch das natürlichen Feuers Hitze/ gekochtes Saltz. Das Spring-Brunnen-Saltz kömmt aus warmen Brunnen / und bricht hervor aus den ſalpeteriſchen und ſchwefelhaften Adern der Erden / ſelbiges wird eben ſo / wie das See-Waſſer durch der Sonnen Hitze zu einem reinen Saltz gekocht. Das Felſen-und Steinſaltz wird aus den Bergen/ wie groſſe ſtein/ gegraben. In Pohlen/ giebet es auch groſſe Saltz-Gruben. Bey uns aber ſind vornemlich die Saltzſiedereyen bekannt / deren die vornemſten ſeyn/die zu Lüneburg/ Hall in Sachſen/Franckenhauſen in Thüringen/Allendorf in

in Heſſen / Salzungen an der Werre / Halle in Schwaben/Artern im Mannsfeldiſchen/ zu Salza/ Aſchersleben/Staßfort/ Colberg in Hinter-Pommern/ Apoldo im Weymariſchen / Hall im Saltzburgiſchen/ Kitzingen in Francken/ und dergleichen.

Saltz-Meſte/ Saltz-Fäßlein/ iſt ein von Silber / Zinn/ Porcelain oder Blech getriebenes kleines Tiſch-Geſchirr/ oben her mit einem tief ausgehölerten Boden/ unten aber mit einem breiten Fuß verſehen; wird mit Saltz angefüllet/ und auf die Tafeln und Tiſche geſetzt. In der Küchen findet man auch noch gröſſere/ ſo mehrentheils von Holtz/ und viereckigt/ auch mit einem Deckel verſehen ſind.

Sammet-Bürſte/ iſt eine von weichen Ziegen-Haaren zuſammen geſetzte Bürſte / womit die Sammet und andere ſeidene Kleider ausgeſaubert werden.

Sand/ iſt eine Art klein geriebener ſteinigter Erde/ die trocken/ und weil ſie nicht an einander hänget/ leicht zubewegen iſt. Er wird entweder aus der Erde gegraben/ oder in den Strömen und am Meer gefunden. Seinen Eigenſchafften nach iſt er unterſchiedlich/ grober und feiner/ an Farben weiß/ gelb/ röthlich und ſchwartz. Sein vornehmſter Gebrauch iſt bey dem Bauen/ da er unter den Kalck gemiſchet wird / demſelben eine beſſere Bindung zu geben. Hierzu dienet vornemlich der gegrabene Sand/ und darunter der röthliche / nächſt demſelben aber der graue / oder ſchwärtzliche. Welcher Sand in der Hand gerieben/ rauſchet und knirſchet/ oder an ein weiß leinenes Tuch geworffen/ keine Flecken hinter-

läßt/

läßt/ oder in Waſſer gerühret/ daſſelbe nicht ſonderlich trübe macht/ der iſt gut. So dienet auch der friſch gegrabene Sand beſſer zum Mauren/ als wenn er lang an der Lufft und Sonne gelegen/ hingegen taugt derſelbe zum Berappen und Tünchen nicht. Daferne man aus Noth Meer- oder Fluß-Sand brauchen müſte/ könte man ihn mit etwas Ziegel-Mehl vermengen. Der rothe Sand ſtehet ſehr ſchön in Gärten zu Aléen und Gängen in Blumen-ſtucken und Parteren. Der Fluß oder Waſſer-Sand wird zum Ziegel-Streichen/ und der weiſſe Sand zum Scheuren gebraucht. Sandiger Boden iſt mehrentheils unfruchtbar/ weil er keine Feuchtigkeit hält/ doch wenn der Sand mit einer ſchwartzen Moor-Erde vermiſchet/ iſt er ſonderlich zum Garten-Werck ſehr gut/ in ſandigen Aeckern wächſet das Geträyde reiner/ als in ſchwartzen und leimichten. Uber dieſes wird auch der klare Sand in einer Haußhaltung zum Scheuren der Gefäſſe und der Fuß-Böden gebrauchet/ auch wohl bisweilen über die letzt gedachten geſtreuet/ damit dieſelben nicht ſogleich vom Unflat beſudelt werden mögen.

Sand-Sieb/ iſt ein von Blech durchlöchertes Sieb/ wodurch der Sand auf den Saal und Gängen herum/ klar und rein geſiebet/ und aufgeſtreuet wird.

Sand ſtreuen/ heiſſet/ wenn das Geſinde in die geſcheuerten oder ausgekehrten Zimmer/ Säle und Gänge/ durch ein darzu abſonderlich verfertigtes blechernes Sieb/ klar gewachſenen und reinen Sand ausſtreuet/ damit der Unflat nicht ſogleich an dem Fuß-Boden hafften kan.

Sanickel/ iſt ein Kraut/ das wild/ und auch in Gärten wächſt; den wilden heiſſet man Berg-Sanickel. Es hat gern einen feuchten Boden/ ſchattichten Ort/ trägt breite/ braun-grüne/ und glatte Blätter/bringet weiſſe Blumen/ und hat einen bittern Geſchmack/wärmet/trocknet und reiniget. Es iſt eines der beſten Wund-Kräuter/ heilet offene Wunden/freſſende Schäden/Fiſteln und Geſchwür innerlich und äuſſerlich gebraucht. In Waſſer geſotten oder gepülvert mit warmen Bier eingenommen/ ſtillet es das Blut-ſpeyen/ Blut-harnen/ weiſſe und rothe Ruhr/ heilet innerliche Verletzungen.

Sardellen/ ſind kleine Fiſchlein/ welche häufig in dem Mittelländiſchen Meer/ ſonderlich um die Inſul Sardinien/ von welcher ſie auch den Namen der Sardellen haben gefangen/ in kleine Fäßgen eingeſaltzen/ und alsdann weit und breit verführet werden/ wiewohl an deren Stelle/ heutiges Tages/ viel tauſend Fäßgen andere dergleichen/ unter Spanien und Franckreich/ auch ſo gar bey Norwegen gefangener/ und auf eben die Manier eingeſaltzener Fiſche/ vertreten müſſen.

Sarſaparilla/ iſt eine Wurtzel/ die am erſten von den Spaniern aus Peru gebracht worden/ wird aber jetzo auch/ jedoch von geringer Krafft/ in Spanien gezeuget. Das Gewächs iſt ſtachlicht von Stielen und Blättern/ und windet ſich wie Reben durcheinander. Die Wurtzel iſt lang/ hat viel Zaſern/ muß eines Feder-Kiels dicke/ nicht feucht/ auswendig braun/ inwendig weiß/ rauch/ ſchwer/ und nicht wurmſtichig ſeyn. Ihre Krafft

iſt vortrefflich zu reinigen / und zu heilen/ ſie treibt den Schweis/ und führet zugleich ab/ daher ſie Leuten dienet/ die allzufett werden wollen. In veneriſchen Kranckheiten iſt ſie ein gewiſſes Heil-Mittel/ wenn man ſie recht zu brauchen weiß.

Saſſafras/ Fenchel-Holtz/ iſt ein Holtz/ ſo aus der Americaniſchen Landſchafft/ Florida/ gebracht wird. Der Baum/ davon es kömmt / heiſſet Pavame/und iſt an Gröſſe dem Fichten-Baum/ die Blätter aber ſind den Feigen Blättern gleich. Einige wollen/ daß dieſer bey uns gebräuchliche Holtz nur die Wurtzel des Baums ſey. Die Rinde dieſes Holtzes iſt Aſchen-farben/ das Holtz ſelbſt röthlich weiß oder gelb/feſt und gediegen/von einem ſcharffen/ aber ſüſſen Geſchmack/ und guten Geruch/ faſt wie der Fenchel. Es hält ſich ungemein lange/und iſt ſein Nutzen vornehmlich in veneriſchen Kranckheiten; auſſer dem dienet es vor verdorbene Mägen/ Colic/ Nieren- und Lenden-Stein/ abſonderlich aber in allerhand Flüſſen: Zu dem Ende auſſer den Decoctis, auch eine Tinctur, Eſſenz und Oel davon bereitet wird. Die Rinde iſt ſtärcker und kräfftiger/ als das Holtz ſelbſt. Man kaufft zum Gebrauch lieber das gantze / als das geraſpelte Holtz/ weil dieſes mit Buchsbaum-Spänen/ die mit Fenchel angemacht worden/ pfleget verfälſcht zu werden

Sattel/ iſt ein Sitz/ der auf das Pferd geleget wird/ wenn man reitten will/ damit man bequemer darauf fortkommen möge. Er beſtehet aus zwey Sattel-Bögen/ die von Holtz/ oder mit eiſernen Blechen beſchlagen ſind/ unter welchen zwey Küſſen/ die auf des Pferdes Rücken geſchicklich anlie-

gen; zu jeder Seite hänget ein **Steig-Bügel** an ſeinem **Steig-Riemen.** Er wird mit einem **Gurt**/ ſo unter des Pferdes Bauch durchgehet/ feſt angegurtet/und mit **Bruſt-und Schwantz-Riemen** verſehen/ damit er weder vor noch hinter ſich rucken könne. Obenher iſt er ausgepolſtert/ mit Leder/ Tuch/ oder andern Zeuge/ überzogen/ forne mit einem Knopf gezieret/und etwas erhöhet/ damit der Reuter feſter ſitzen könne. Hinten hat er gleichfals einen Gegenhalt. Die Sättel ſind nicht alle/ noch allenthalben gleich. In Engelland macht man ſie ſehr leicht/u. gantz glatt; in Teutſchland werden ſie etwas tiefer gemacht; Die **Tummel-Sättel** ſind ſehr tief/ und geſchloſſen. Die **Polniſchen Sättel** ſind von den andern mercklich unterſchieden/ klein und leicht. Ein ſchwerer Sattel beläſtiget das Pferd/ aber ein unbequemer Sattel beſchweret den Mann; iſt demnach ſonderlich auf Reiſen/ dahin zu ſehen/ daß beyden gerathen werde.

Sattel-Pferd/ heißt bey dem Fuhrwerck dasjenige/ ſo den Sattel auf hat/ und dem das Hand-Pferd zur Rechten gehet.

Saturey/ Garten-Winter-Iſop/ wird jährlich in Gärten geſäet/ iſt der groſſe/ und kleine/ und gar eines angenehmen Geruchs/ theils mit weiß und grünen/theils Purpur farbenen bleichen Blümlein. Sie beſaamet ſich jährlich ſelbſt/ und behält das verdorrte Stäudlein den Geruch/ auch länger als ein Jahr. Er nimmt mit einem ſandichten und magern Orte vor lieb/wann er nur Sonne hat. Das Kraut/ ſamt der Blume/ dienet dem

Magen.

Magen/ Bruſt und Haupt/ widerſtehet dem Gifft/ iſt gut dem ſchwachen Magen/ verlohrnen Apetit/ Keuchen/ Auffſteigen der Mutter / und blöden Geſicht.

Saturnus/iſt der höchſte Planet oder Irrſtern welcher dem Anſehen nach/ bleyichter/ weiſſer und denckler Farbe / und der kleineſte zu ſeyn ſcheinet/ welches aber ſeiner Höhe zu zuſchreiben / indem er ſonſten nach der Sonuen / und dem Jupiter / der gröſte/und ſein Durchſchnitt/ der Erden ihren/ 97. mal übertreffen ſoll. Seinen Lauf verrichtet er in 29. Jahren/ 157. Tagen und 22. Stunden/ in ſeinem eigenen Epicyclo aber, in einem Jahr und 13. Tagen. Er iſt ſtrenger/kalter und feuchter Natur/ und dem gantzen menſchlichen Geſchlechte feindſelig und zuwider; doch aber ſoll er den Erd-Gewächſen zuträglich ſeyn/ alſo/ daß er der Beſaamung/ Bewäſſerung/ und dem Pfropffen vorſtehen ſoll. Er hat den zwey Häuſern / der Sonnen und des Mondes entgegen geſetzte Behauſungen / nemlich den Steinbock und Waſſermann / ſeine Erhöhung aber iſt das Zeichen der Waage.

Satz/Karpffen-Satz/ wird der dreyjährige Karpffen-Saamen genennet/ welchen man aus den Streck-Teichen gefiſcht/ und wieder zum Gewächs ausſetzt/ das Karpffen daraus werden/ ſiehe ferner Karpffen. Wann man den Satz vor ſeine Teiche ſelber erzeugen und haben kan / iſts der Gewißheit halber um ſo viel deſto beſſer/und hat man ſich keins Betrugs dabey zu befürchten: Dann wo man denſelben anderswo ſuchen und kauffen muß/wird man bisweilen ſehr betrogen / und vor dreyjährigen offt

vierjähriger/ auch wohl verbutteter/ und gantz verſeſſener Saame/ mit untergeſchoſſen und verkaufft. Kan man es aber ja nicht anders machen/ und man muß den Saamen kauffen/ ſo ſoll ein jeder ſich nicht alleine vor dem Betrug vorſehen und hüten/ ſondern er hat ſich auch noch darbey nach ſeiner Teiche Gelegenheit zu richten: Dann wo man Teiche in gar geringen Boden liegen hätte/ ſoll man keinen Saamen/ der aus gutem ſtarcken Boden kömmt/ kauffen/ und denſelben in gedachte ſeine ſchlechte Teiche ſetzen: Dann ſolcher Satz würde der ſchlechten Nutzung halber gantz verſitzen/und nirgend hinwachſen wollen; derowegen allezeit am zuträglichſten iſt/ daß der Saame aus geringem Boden in beſſeren geſetzet werde/ſo pfleget er ſich nachmals auf guter Weyde wohl zu füttern/ und zu wachſen: Und wo auch gleicher Boden iſt/ da mag der Saame von gleichen Teichen auch wohl ausgeſetzt werden. Der Satz ſoll halb-pfündig ſeyn/ das iſt/ ein jeder Sätzling oder Satz-Karpffen ſoll ein halb Pfund wiegen/ und zwiſchen dem Kopf und Schwantz einer guten ſpannen lang ſeyn/ einen kleinen breiten kurtzen Kopf/ vor welchem die Augen ein wenig herauſſer liegen/einen dicken Bauch/ hohen Rücken/ weißlicht glän̄tzende Schuppen/ und rothe Floß-Federn haben/ auch der gantze Leib mehr breit/ als lang ſcheinen; was aber einen groſſen Kopf/ einen langen/ geſchlancken und ſchmalen Bauch/ und gelbe/ bleiche/ und todten-farbene Schuppen und Floß-Federn hat/ damit ſoll man unverworren ſeyn. Den Satz/ wann es nicht die höchſte Noth erfordert/daß man es im Herbſte thun

muß/

muß/ pfleget man am beſten im Martio oder April/ und ſo bald nur das Eiß von den Teichen vergangen iſt/ im dritten/ vierten/ fünfften oder ſechſten Tage des neuen Monden/ frühe/ an einem ſchönen ſtillen Tage/ auszuſetzen/ und läſſet denſelben alſo auf einen oder zween Sommer ſtehen/ und wachſen/ ſo werden rechte Karpffen daraus; und werden die/ ſo nur einen Sommer geſtanden/ einſömmerige/ die andern aber/ſo etwann länger darinnen bleiben zwey-oder drey-ſämmerige Fiſche genannt. In gar neuen Boden/ oder neu-gebauten Teichen/ ſoll man den Satz / oder den drey-jährigen Saamen nur auf einen/und nicht auf zwey Sommer/ ausſetzen/dann ſie pflegen ſonſt gern darinnen zu ſtreichen und ſich dagegen im Wachſen nichts zu ergeben. Wie viel Schock Satz eigentlich auf einen Acker/ Morgen/Juchart/ oder Tagwerck Teiches/ ausgeſetzet werden müſſen/läſſet ſich nicht gewiß determiniren: Dann die Feld-oder Teich-Maſſen ſind ſo wohl / als der Grund und Boden derer Teiche/ ſehr unterſchiedlich/und muß man ſich/derer erſtern halben/ nach eines jeden Orts Gelegenheit/ und ob der Acker / Tagwerck oder Morgen ꝛc. groß oder klein/ ratione des Bodens aber/ nach deſſen Beſchaffenheit richten / ob er fett oder geringe: Ob von nahe gelegenen Feldern und Trifften das Regen-Waſſer / und die abflieſſende Feuchtigkeit hinein ſchieſſen könne / als wovon die Fiſche eine ſehr gute Nahrung haben/maſſen auf einem jeden Acker oder Morgen eines ſolchen Teiches gerne ein halb Schock/ und mehr/ an Satz gerechnet werden kan/ als auf dem Acker eines Teiches / welcher von mit-

telmäßiger Güte iſt. Insgemein pfleget man/ wo der Boden gut iſt / auf einen Acker oder Morgen Säewerck/ das iſt 300. gevierte Ruthen Leipziger Maſſes/ 3. Schock/ dreyjährigen Satzes / zu nehmen/ iſt der Boden etwas geringe/ dritthalb/ auch wohl nur zwey Schock. Und kan ſich die Wiſſenſchafft / davon ein ſorgfältiger Hauß-Vatter gar leicht zu wege bringen/ wenn er bey dem Ausfiſchen eines jeden Teiches gute Acht hat / ob die Fiſche wohl gewachſen oder nicht/ daraus er/ neben Gegeneinanderhaltung anderer darbey vorkommender Umſtände / abnehmen kan / ob er den Satz an der Zahl vermehren oder vermindern könne. Wegen des Abganges müſſen bey jedesmahligen Beſetzen auf ein jedes Schock wenigſtens 5. Säzlinge mehr zugeworffen werden / um / ſo viel als möglich/ die Zahl des Einſatzes voll zu erhalten. Mit dem Satz muß ſo ſachte/ als möglich/ um gegangen/ derſelbe in den Fäſſern/ daß er ſich nicht mit den Schupen aneinander reibe/ und davon leicht ſterbe/ nicht zu gedrang und voll geführet/ auch nicht zu mittags in groſſer Hitze/ ſondern früh/ wenn es fein ſtill und kühle/ verſetzet/ auch nicht ſo jähling in die Tieffe der Teiche hinein geſchüttet werden; denn der Satz/ weil er ſich ohne dem im Führen gantz abgeſchlagen/ und hin und wieder im Faſſe zerſtoſſen/ auch durch das Schütteln und Ritteln gantz dumlicht worden/ kan ſich ſodenn in der Tieffe nicht bald wieder erholen / ſondern muß in dieſem Fall mehrentheils erſticken und umkommen; alſo ſoll man den Saamen bey dem Ausſetzen vielmehr in das ſeichteſte führen und tragen / daß er um

ſo viel eher nach und nach wieder zu ſich ſelber kommen könne.

Satz=Weiden/ ſind friſche/ einer Hopffen-Stange dicke/ und neun oder zehen/ bis eilff Fuß lange Aeſte/ von dem groſſen Kolb-oder Kopp-Weiden/ welche im Frühjahr / bey wachſendem Monde gehauen / in beſonders darzu gegrabene Gruben/ oder mit einem Stickel/ oder Pfahl-Eiſen geſtoſſene Löcher eingeſetzet/mit guter Erde verſchüttet und dichte vertreten werden. Wenn man die Satz-Weiden gleich/ nachdem ſie abgehauen/ einſetzet/ ſo bekommen und treiben ſie nicht ſowohl/ als wenn ſie in Bündel gebunden/ vierzehen Tage oder drey Wochen aufgericht/ im Waſſer geſtanden. Im Einſetzen kan man ihnen allezeit einen feinen breiten Feld-Stein unterlegen/ und denn di e Weiden darauf ſetzen: Denn weil dergleichen Steine in der Erden ſchwitzen/und fein kühle ſind/ſo dienen ſie denen Weiden zu deſto beſſern Wachsthum. Es müſſen dieſe Weiden nicht zu lang ſeyn/ ſonſt können ſie nicht wohl bekleiben/ ſonderlich aber ſoll man ſie im ſandigen Boden anderthalb/im feuchten aber einer Elle tieff einſetzen/ und ſich dabey vorſehen/ daß die Rinde/ wo der Stock in die Erde kömmt/ nicht verletzet werde. Hiernechſt ſoll man ſie nicht nur mit Dornen oder andermGeſträuche wohl verbinden und verwahren/auf daß ihnen weder die Ziegen/ ſo die junge Weiden gerne abſchelen/ noch das andere Vieh/ das ſich daran zu reiben pfleget/Schaden zufügen können; ſondern auch/ wenn ſie zwey Jahr gewachſen/ im dritten Jahr ſie beſchneiden/ damit/ nach Hinwegnehmung der überflüßigen

Zweige/ die Weide deſto dicker und geſchwinder wachſen möge.

Sau-Diſtel/ ſiehe Gänſe-Diſtel.

Saue/ nennen die Jäger das ſchwartze Wildpret/ die Eber heißt eine Schweinſaue/ oder Sauſchwein/ ein hauend Schwein oder Keuler; die Mutter aber eine Bache/ welche ſetzet. Schwein-Hätze wird auch ein Säu-Jagen genannt.

Sauerampffer/ wächſt hin und wieder auf den Feldern/ Wieſen und Gärten/ und wird für Entzündung des Magens/ der Leber und Miltz; für Geſchwulſt der Augen und den Grieß gebrauchet.

Sauer-Brunnen/ Sauer-Waſſer/ ſind ſchöne/ klare und helle/ aus der Erden hervor ſpringende/ mineraliſche Waſſer/ welche von unterſchiedlichen Geſchmack/ doch insgemein ſäuerlich; und werden von einem ſcharffen unterirdiſchen und mineraliſchen Saltz/ welches zur Geſundheit ſehr dienlich/ zubereitet. Es ſind aber ſolche Sauer-Brunnen wegen ihrer Mineralien/ die ſie bey ſich führen/ ſehr unterſchiedlich/ indem einige Eiſen und Vitriol/ andere ein Nitrum/ wieder andere einen Schwefel bey ſich führen. Die Sauer-Brunnen dienen vornemlich wider die Verſtopffungen der innerlichen Theile des Untern-Leibs/ in allen Hypochondriſchen und ſcorbutiſchen Beſchwerungen/ Hauptweh/ Wahnwitz/ Schwindel und ſchwerer Noth/ Gelbe-Waſſer- und Miltzſucht/ Stein/ u. d. g. doch daß die/ ſo Eiſen und Vitriol führen/ mehr eröffnen/ und in langwierigen Kranckheiten/ die/ ſo ein Saltz oder

Sal-

Salpeter führen / gegen den Stein und Nierenweh / beſſer thun: Schwindſüchtigen aber und Hectiſchen / wo Lunge und Leber nicht wohl beſchaffen/ oder die innerliche abſceſſus haben/ ſind ſie nicht zu rathen/ auſſer dem ſo genannten Stadt-Brunnen zu Wildungen/ und dem Selterer/ welche auch Lungenſüchtigen dienlich ſind.

Sauer-Kraut/ wird von dem Weiß oder Kappes-Kraut alſo gemacht: Man lieſet davon die beſten und härteſten Häupter aus / ſchneidet oder hobelt ſie mit dem Kraut-Hobel oder Scharp-Eiſen klein / tritt es derb in die Fäſſer/ und ſaltzet es gehörig; einige Leute pflegen auch Kümmel/ Dille oder Wachholder-Beere darunter zu nehmen/ damit es einen kräfftigen Geſchmack bekomme / und geſünder zu genieſſen ſey. Läſſet man die Kraut-Suppe/ die durch das Treten heraus kommt/ darauf ſtehen / ſo iſt es beſſer/ manche gieſſen auch an ſtatt der Suppe Waſſer darauf/ ſolches iſt aber nicht ſo gut/ alsdann tritt man es ſcharff ein/ leget einen Deckel oder reines Bretgen darüber her / und beſchweret es mit Steinen. Gieſſet man etwas Wein-Eßig darauf/ ſo wird es viel wohlſchmeckender. Die Fäſſer und Tonnen ſollen zuförderſt fein rein abgewaſchen / gut gebunden / und allenthalben wohl verpicht ſeyn/ damit ſie nicht auslauffen/ dann/ wann dem Kraut das Waſſer entgienge / würde es nicht lange gut bleiben. Manche gebrauchen auch hierzu gute Wein-Fäſſer / als welche dem Kraut einen feinen weinſäurlichen Geſchmack geben. Man pfleget auch das Kraut auf folgende Art einzulegen: Es wer-

werden zuvörderſt die äuſſern Blätter davon genommen/ die Häuptlein in vier Theile getheilet/ und von dieſen die Strüncke oder Rippen nach der Länge/ doch alſo/ heraus geſchnitten/ daß die Theile annoch zuſammen bleiben. Hierauf brühet man dieſes Kraut ein wenig mit heiſſem Waſſer/ nimmt dieſes heraus/ leget ſolches in ein Fäßlein/ das auf der Seite einen Zapffen hat/ gieſſet halb Wein und halb Waſſer darüber/ wann man zuvor ein wenig Saltz und Sauerteig darinnen zerlaſſen/ ſchläget das Fäßlein feſt zu/ und behält es zum Gebrauch auch auf/ es muß aber ſolches immerzu das unterſte zu oberſt geſtellet werden. Wann dieſes einmal aufgethan worden/ dauert es nicht lang/ dahero ſoll man öffters in dieſem Fall nachſehen/ und es fleißig ſäubern/ daß es nicht anlauffe. Das ſauer Kraut iſt zwar mehrentheils eine gute Speiß vor gemeine Leut/ die es wieder ausarbeiten können: es hat ſich aber offt ſchon ein Wohlhabender damit delectiret/ auch mancher Patient daran wieder erholet. Man pfleget es entweder allein mit Butter oder Schweinen-Fett zu kochen/ und ein wenig Mehl daran zu brennen/ oder an Hüner/Gänſe/Enten/ Capaunen/ Hechte/ Schweinen-Fleiſch ꝛc. zu thun. Es wird auch mit Zucker eingemacht/ und bey ſolennen Gaſt-Gebotten und Ausrichtungen unter den andern Confituren mit aufgeſetzet. Mit puren Waſſer abgekocht/ und wieder kalt werden laſſen/ kan es mit Oel und Eßig abgemacht/ als ein Sallat genoſſen werden.

Sauerteig/ heiſſet ein Stück Teig/ ſo man verſauren läſſet/ und folgends unter einen friſchen

Teig menget/ denſelben damit aufgehen zu laſſen. In Ermanglung des Sauerteigs kan man etwas ſalpeter nehmen/ oder wer Sauerteig das gantze Jahr durch haben will/ nehme den Schaum von gierenden Moſt/ vermiſche ihn mit Hirſchen-Mehl/ knete es zu einem Teig/mache aus demſelben Küchlein/ und laſſe ſie an der Sonnen drucknen; dieſe werden hernachmals zu Pulver geſtoſſen/ und an ſtatt des ſauerteigs gebrauchet.

Sau-Kraut/ſiehe Nacht-Schatten.

Saum/ Preiß/ Krone/ iſt der Streiff/ welcher an einem Pferde zwiſchen dem Horn und Fleiſch oben um den Huff gehet; dieſer ſoll ſubtil und nicht feiſt/auch ziemlich mit Haaren bewachſen ſeyn/ damit die Haut vor der Kälte bewahret bleibe. Wenn einem Pferd über dem Huff der ſaum aufbricht/ ſo beſchneidet ihm den Huff bis auf das Fleiſch/ nehmet Honig/ Wachs/ Hartz/ und Hut-Zucker/ laſſets mit einander zergehen/ ſo wird eine gute ſalbe daraus/ welche ihr ihm laulicht in den Schaden gieſſen müſſet/wovon es bald heilen wird. Oder ſchneidet das Haar um den Schaden mit Fleiß hinweg/ und ſäubert den ſchadhafften Ort fein ſubtil mit einem Scheer-Meſſer/ ſtreuet allein geſtoſſenen Canari-Zucker darein/ leget ein wenig Baumwolle darauf/ verbindet es mit einem leinenen Tuch/laſſet es fünff oder ſechs Tage alſo ſtehen/ ehe ihr es wieder aufbindet/ es heilet geſchwinde ohne Schmertzen und Schwären. Oder brennet Hüner-Koth zu einem ſchwartzen Pulver/ und ſtreuet es dem Pferd in den ſchaden.

Sauſen in den Ohren/iſt eine Kranckheit/ die

von

von Flüſſen und Dünſten entſtehet/ ſo auf die Gefäſſe fallen/ wodurch das Gehör zu dem Gehirn geführet wird/ und dieſelben unordentlich bewegen/ um deswillen ſie bey hitzigen Fiebern/Schwindeln u. d. g. ſich gerne ſpüren läſſet. Ein kräfftiges Mittel darwider iſt/ daß man ein Tröpflein Maus-ohr-Safft/ oder warmen Spicken-Oels / oder bittern Mandel-Oels / mit ſüſſem Wein und Weyhrauch vermengt/ in das Ohr ſtöſe.

Scabioſen/blaue Korn-Roſen/iſt ein wildes Heil-Kraut/ das auf dürren Feldern und Hügeln wächſt/längliche/ wollige und gekerbte Blätter/ bleichblaue Blumen/ und einen bittern Geſchmack hat. Es iſt ein herrliches Bruſt-Lungen- und Wund-Kraut/ erwärmet/ erweichet/ eröffnet/ treibet den Schweiß/reiniget das Geblüt/benimmt ihm die Schärffe und wehret die Fäulniß. Es machet leicht Auswerffen/benimmt den Huſten/das Keichen und Seitenſtechen / dienet den Schwindſüchtigen / widerſtehet den anklebenden Kranckheiten. Aeuſſerlich gebraucht/ heilet es alte Geſchwür und Fiſteln. Der friſch ausgepreßte Safft/ oder ein mit dem Kraut zugerichtetes Bad/vertreibt die Flechten/ Rauden und Kräze.

Scammonium/dieſes Gewächs hat eine lange dicke/ inwendig aber weiſſe/ und mit weiſſen Saffe angefüllete Wurtzel. Aus dieſer ſteigen Ellen hoch die Stengel und Reben auf/ welche ſich um die beygeſetzten Stöcke hinauf ſchlingen und winden. Die Blätter ſind glatt / die Blüthe iſt licht-roth / und wie ein Kelch geſtaltet. Aus dieſer Wurtzel und Kraut wird ein dicker Safft bereitet / ſo Scam-

monium

monium heiſt/ welcher recht iſt/ wenn er wie ein Gummi hell/ licht/ brůchig/ milchich/ und nicht mit Wolffs-Milch/ oder Spring-Kórner-Safft/ verfälſchet iſt. Er purgieret heftig/ führet die Gall und Gewäſſer ab/ zerbeiſt aber das Eingeweide/ wird deswegen auf mancherley Art corrigiret/ und darff nur bey ſtarcken Leuten gebraucht werden.

Schaaf/ iſt ein bekandtes und vollkommen nutzbares Thier/ das Wolle trägt/ und Milch giebet. Den erſten Unterſcheid der Schaafe macht die Farbe. Die weiſſen werden vor die beſten gehalten/ weil ihre Wolle alle Farbe annimmt/ welches die braune/ ſchwartze oder falbe nicht thut. Den zweyten Unterſcheid macht die Gröſſe. Die Ungariſchen ſind ſehr groß/ und nächſt dieſen die Frieſiſchen. In Deutſchland und Pohlen ſind ſie durchgehends kleiner/ und die kleineſten ſind die ſo genannten Heydeſchnocken im Lüneburgiſchen. Ferner ſind etliche einer dürren bergigen; andere einer ebenen fetten Weyde gewohnt/ und ſie gedeyen nicht/ wenn ſie von der einen auf die andere gebracht werden. Etliche tragen des Jahrs zwey/ andere nur ein mal; jene ſind beſſer zum Schlachten/ dieſe beſſer zur Zucht. Endlich wird bey etlichen die Wolle des Jahrs zweymal/ wie in Schleſien/ bey andern nur einmal abgenommen. Ein gutes Schaaf muß kurtze Beine/ einen ſtarcken Leib/ dicke und krauſe/ doch nicht verworrene/ und zarte Wolle/ nebſt einem rauhen Bauch haben. Schaafe ſind vielen Kranckheiten unterworffen/ weßwegen die Schäffer groſſe Sorgfalt davor tragen müſſen. Die Nutzbarkeit dieſes Viehes

hes kan nicht genug gerühmet werden. Die Alten haben geſaget: Ein Schaaf habe einen güldenen Fuß; dann alles was daran iſt/ oder davon kommt/ iſt zu gebrauchen. Das Fell und die Wolle dienen zur Kleidung / ſeine Milch giebt gute Käſe / das Fleiſch iſt eine niedliche Speiſe/ aus den Därmen werden die beſten Säiten / und der Miſt giebet den beſten Dünger.

Schaaf-Garbe / iſt ein Kraut / das an trockenen Orten / ſonderlich um die Zäune wächſt. Es treibet niedrige Stengel / und die Blätter ſind wie Stoppeln der jungen Vögel / und wegen ihrer Menge nicht zu zehlen. Die Blumen ſind weiß oder Fleiſchfarb / und kommen in kleinen Büſcheln. Es iſt ein ſonderlich Wund-Kraut/ innerlich und äuſſerlich zu gebrauchen/ ſtillet allerhand Blut-Flüſſe/ tödtet die Spul-Würme/ treibet den Harn und Stein/ vertreibet die Waſſerſucht/ zertheilet das geronnene Geblüt im Leibe/ wann es im Wein oder Waſſer geſotten / und davon Morgens und Abends getruncken wird. Der friſche Safft / oder das Kraut zerſtoſſen / Pflaſter-weiſe aufgelegt/ oder auch zu Pulver gerieben aufgeſtreuet / heilet alte Schäden / Fiſteln und gifftiger Thiere Stiche. In Milch geſotten/ und davon getruncken: oder gepülvert/ ein Quentlein täglich in einer Brühe eingenommen / dienet wider alle Beſchwerungen der Bruſt / Geſchwüre der Lungen- und Schwindſucht.

Schaaf-Nöſſer / iſt ein Name / der allerley Schaaf-Vieh zugleich begreifft / alte und junge Hämmel/ Lämmer / und Schaaf-Mütter.

Das

Das Wort Schaafe bedeutet allein die tragende/ oder Mutter-Schaafe.

Schaaf-Schure / heißt bey einer Schäferey diejenige Arbeit / da dem Schaaf-Vieh die Wolle abgenommen wird. Den einſchürigen Schaafen nimmt man die Wolle im Früh-Jahr zu Ausgang des Aprils / oder Anfang des Mäyen ab; den zweyſchürigen aber das erſtemal/ etwann drey Wochen vor Himmelfahrt / und die wird die Winter-Wolle genennet / das andere mal aber die Woche vor Michaelis / und heißt die Sommer-Wolle / ſo auch beſſer als jene. Den Tag vor der Schaafſchure treibet man ſie in einen Teich / oder durch ein flieſſend Waſſer/ und wäſchet ſie ſauber ab / (welches die Schaafe ſchwemmen heißt/) damit die Wolle fein rein werde. Wann die Schaafe gewaſchen / und es fällt unſauber Wetter ein/ muß man ihnen rein Stroh unterſtreuen/ daß ſie ſich nicht wieder garſtig machen. Denen Schaafſcheerern iſt wohl einzubinden/ daß ſie fein vorſichtig die Schaafe ſcheeren/ und ſie nicht/ wie offt geſchiehet/ ſchneiden und verletzen. Unter dem ſcheeren iſt am beſten / man bindet ihnen alle vier Füſſe zuſammen/daß ſie nicht zappeln können / und die ſcheeren verhindern / oder ihre Verletzung ſelbſten verurſachen. Je kürtzer die Wolle abgeſchoren wird/ je beſſer iſt es. In währender Schure muß man Achtung geben / ob die Schaafſcheerer nicht Wolle veruntreuen und einſtecken: wie man dann auch zu Wegtragung der Wolle treue und gewiſſe Perſonen haben muß. Die Lämmer-Woll wird

wird beſonders gethan/ weil ſie viel zärter und ſubtiler als andere iſt. Die neugeſchornen Schaaſe ſoll man/ wenn die Lufft nachmahls rauh und hart iſt/ nicht gar zu weit von den Ställen abtreiben. Einige ſtehen in den Gedancken/ wenn man den Schaafen im wachſenden Mond die Wolle abnehme/ wächſe ſie ihnen deſto beſſer.

Schaart/ iſt ein groſſer runder kupfferner Tiegel/ auf Füſſen ſtehend/ mit einer Kupffernen feſt einſchlieſſenden Decke verſehen/ worinnen Paſteten gebacken/ auch andere Speiſen zugerichtet werden; wird oben und unten mit glühenden Kohlen beleget.

Schabe/ ſiehe Motten.

Schaben-Kraut/ wächſt an den Ränden der Gräben/ Pfütze und Teiche. Das Kraut ſamt den Blumen iſt gut wieder die Entzündung der Augen/ item die Haare gelb zu färben/ und die Motten aus den Kleydern zu vertreiben.

Schachtel/ iſt ein von gantz ſchwachen und ſchwancken höltzeren/ Blättern rund oder oval zuſammen geſetztes Behältnis/ mit dem darzu gehörigen Deckel verſehen/ worinnen man allerhand zu verwahren und beyzulegen/ auch zu verpacken pfleget. Sie ſind von unterſchiedener Gattung/ groß/ klein oder mittel.

Schäferey/ **Schäfer-Hof**/ mit dieſem Namen wird entweder die Heerde/ oder der Ort/ wo ſie gehaten wird/ gemeynet. Eine Schäferey iſt bey dem Land-Bau eine ſehr nutzbare Sache; dieweil aber durch unziemiches und überflüſſiges Halten der Schaafe/ ſo wohl in den Feldern

dern und Forſten/ als in dem Feld auf Aeckern und Wieſen viel ſchaden geſchehen / und die Nachbarn beſchweret werden können/ ſo iſt in guten Landes- und Policey-Ordnungen verſehen / daß / wer Schafe oder eine gantze Schäferey zu halten befugt/ ſeines Rechts nicht mißbrauche/noch über die hergebrachte Befugniß / oder eingeführte Ordnung ſchreite/ die aber deſſen nicht befugt/ ſich dißfals keiner Neurung unterſtehen dürffen. In Rechten wird unter dem Namen einer Schäferey begriffen alles / was zum Unterhalt der Schaafe erfordert wird / als Scheuren / Ställe/ Wieſen / Weiden/ Hut und Trifften.

Schafft-Heu/Roßſchwantz/ iſt zweyerley/ groß und klein; beyde haben runde hole Stengel. Jenes hat an ſtatt der Blüthen traublichte Gewächſe / und eine weiſſe Wurtzel: Das kleine hat weiſſe Blüthen/ und eine ſchwartze Wurtzel/ ſo ſich in einen Hauffen Glieder zertheilet. Es wird dieſes Kraut meiſtens in Gräben gefunden / und zum Blutſtillen und Geſchwüren / auch zu andern Zufällen der Nieren und Blaſen gebraucht. Das kleine brauchen die Mägde zum ſcheuern.

Schalen/ſo nennet man das Horn um der Hirſche Läuffte herum / item die vorderſten Klauen am jeden Lauff.

Scham-Kraut/ſtinckende Melte/wächſt in etlichen Gärten/und auch an Zäunen. Der Geruch des Krauts dienet wider den Grind / faule Schäden und Wunden.

Scharbock/ ſiehe **Mund-Fäule.**

Scharley/groſſe oder Römiſche Salbey/

iſt ein Garten-Gewächs/ das durch Pflantzen und ſäen vermehret wird. Es iſt nichts anders als eine weiſſe Salbey/ mit rauhen Aſchen-farben Blättern/ und bleich-blauen Blumen. Es wärmet und trocknet/ ſtärcket den Magen/ verzehret alle kalte Feuchtigkeiten/ verbeſſert das Geblüt/ iſt ſonderlich gut wider den weiſſen Fluß/ und andere dergleichen Weiber-Kranckheiten. Das Pulver von den Blättern erreget das Nieſen/ und reiniget das Gehirn von Flüſſen. Das Kraut in Wein geſotten/ oder friſch aufgelegt/ heylet Wunden und eyterige Schäden/ verzehret die Geſchwulſt/ und vertreibet die blauen Mähler vom Schlagen oder Fallen. Der Saame mit Wein getruncken/ ſtärcket das Gedächtnis/ und reitzet zu der Liebes-Luſt. Ein Saam-Körnlein in das Auge gelaſſen/ und etliche mal herum getrieben/ nimmt den hinein gefallenen Staub hinweg/ reiniget und macht es helle. Das Waſſer aus dem Kraut mit Wein diſtillirt / hilfft kräfftig wider den weiſſen Fluß. Der *Spiritus* aus den Blumen thut dem Haupt und der Mutter ſehr gut/ und befördert die monatliche Zeit und Geburt. Die Weinſchencken hängen Scharley mit Holunder-Blüten in den Wein / ihme eine ſchöne Farbe und lieblichen Muſcateller-Geruch zu geben/ er rauſchet aber davon leicht / und machet Kopfweh.

Scharb- oder Kraut-Hobel/ iſt eine lange höltzerne glat gehobelte Tafel/ in der Mitten durchſchnitten/ und mit einem ſcharff-geſchlieffenen Eiſen unterſchieden/ worauf in der Küche das Kraut oder die Gurcken zum Sallat klein geſchnitten werden.

Schat-

Schatten-Kraut/ ſiehe Stern-Kraut.

Schauffel/ iſt ein eiſernes inſtrument womit man den Schutt oder andern Unrath in einem Hauſe/ in andere Gefäſſe einzuſchauffeln pfleget; in der Küchen brauchet man ſie / die Kohlen damit aus dem Ofen zu holen / und ſelbige in die Kohl-Pfanne zu faſſen.

Scheben / heiſſen diejenigen Spaltzen und Spreu/ ſo aus dem gehechelten Flachs und Werck heraus geklopffet werden.

Scheffel / iſt ein Maaß / womit trockne Sachen/ Korn/ Saltz/ Obſt und dergleichen gemeſſen werden. Er iſt nicht allenthalben gleicher Gröſſe/ und faſt von einer Stadt zur andern unterſchiedlich/ z. E. eine Laſt Korn hält zu Dantzig und Hamburg 60. zu Magdeburg 72. Scheffel.

Scheffel / ſiehe Stutz.

Scheide-Müntze / iſt kleine Müntze von geringem Werth/ die allein dienet die Leute im täglichen Einkauff kleiner Nothwendigkeiten zu ſcheiden; im Gegenſatz der Groben oder Handels-Müntzen / als da ſind Thaler / Zweydrittel-Halbe-ein Drittel-und ein Viertel-Thaler.

Scheide-Waſſer / iſt ein ſcharffes/ beiſſendes Waſſer / aus Vitriol und Salpeter / worzu von einigen noch Alaun und Saltz geſetzet wird / bereitet und vornemlich zur Scheidung der Metallen dienlich. Auſſer dem wird es von verſchiedenen Künſtlern / Eiſern-Aetzern/ Kupfferſtechern / und dergleichen gebraucht.

Scheit / iſt ein groſſes aus einem Klotz oder Walze geſpaltenes ſtücke Holtz / ſo man im Ofen

oder auf dem Heerde verbrennen will. Was von Ober-Holtz nicht zum Bauen dienlich / wird zu Scheiten geſchlagen. Die Scheite werden an einigen Orten zwey Ellen/ oder vier Schuh/ an andern aber nnr ſieben Viertel-Ellen / oder drey und einen halben Schuh / auch wohl nur anderthalb Ellen oder drey Schuh lang gemacht. Bey dem Scheit oder Claffterſchlagen muß man vor allen Dingen wohl mercken/ daß die Waltzen oder Klötzer / nach rechter Länge der Scheite nicht zerhauen/ weil dadurch vieles in die Spåne abgehet/ ſondern mit der Såge zerſchnitten werden. Die Scheit- oder Claffterſchlåger müſſen keine gantze Klötzer in die Waltzen einlegen/ ſondern ſolche/ ſie mögen ſeyn/wie ſie wollen in Scheite zerſpalten/ auch die Scheite in gleicher Länge ſchneiden / ob gleich die Aeſte bisweilen hinderlich wåren/ ſo etwa ein paar Zoll ausmacht / ſonſt könte der Anſchlag oder die Holtz-Taxe nicht richtig gemachet werden/ wann dieſes bey den Waltzen oder Klötzern nicht in Acht genommen wird/ ſo gehet durch jeden Hieb wenigſtens eine Viertel-Elle Holtz ab/ welches dann allezeit bey nahe die ſiebende Claffter Holtz Abgang macht. Eine jede ſorte Scheite muß zuſammen geſetzet werden/ ingleichen müſſen die Unterlagen nicht von Latten-Stangen und ſpaltigen Scheiten/ſondern von dürren Stangen ſeyn. Die Scheite muß man nicht auf die ſcharffe oder hohle/ ſondern/fein dichte in einander/auf die flache ſeite legen. Sie müſſen nicht nur forne/ ſondern auch hinten die rechte Weite und Höhe haben / und iſt dabey wohl zuzuſehen/ daß nicht kurtze und krumme

Spannen-

Spannen-lange ſtücklein / welche die Scheit-ſchläger von Brüchen oder Qvirlen abgeſtümmelt/ zerſchlagen / und damit ihre Claffter auſſetzen. Die aus den Waltzen oder Klötzern geſpaltete Scheite/ werden Kern oder Lager-Scheite genennet/ zum unterſchied der Stock-ſcheite/ welche aus denen ausgerotteten ſtöcken mit groſſer Mühe geſpaltet/und ebenfals derClaffter nach verkauffet werden. Die Böttger-ſcheite werden groß und ſtarck gelaſſen/ und nicht ſo offt/ als die zum Brennen beſtimmte ſcheite geſpalten / damit ſie deſto beſſere Dienſte thun können. Sie werden theuer/als andere Kern-ſcheite bezahlet.

Schell-Fiſch/iſt eine kleine Art/ Kabeliau/ die in der Nord-ſee gefangen wird. Er hat in der Länge zwiſchen ein und zwey Fuß einen platten Kopf/ groſſe Augen/ dicken und weiſſen Bauch/ grauen Rücken/ und gar keine ſchuppen: ſein Fleiſch iſt weiß/ zart/ wohl-ſchmäckend / die Leber aber ein niedlicher Biſſen. Er wird aus dem ſaltz gekocht/ mit klarer Butter übergoſſen/ und wenn man will/ etwas Meſtrich dazu genommen.

Scherpe/ heiſſet der andere Aufguß auf die bey dem gekochten Weiß-Bier oder Breyhan überbliebenen Treben oder Tröber.

Scheuer-Faß/ iſt ein rundes/ flaches/ höltzernes Faß/ worinnen die gebrauchten ſchüſſeln / Teller und Töpffe/ wieder rein gewaſchen werden.

Scheune / iſt ein Gebäude/ſo zum Land-Bau gehöret/ und gebrauchet wird / unausgedroſchen Getrände/ oder Heu/ darinnen aufzulegen. In der Mitte hat ſie ein hohes und weites Thor/ welches

an der andern Seite einen gleichen Ausgang haben ſoll/damit ein geladener Korn-Wagen hinein / und hindurch fahren könne. Zu beyden Seiten iſt ein Raum/ die Banſe genannt/ allwo das Gedräyde in Garben aufgeſchöbert oder gebanſet wird. Zwiſchen dieſen Thoren iſt die Tenne/welche mit gutem Laimen wohl ausgeſchlagen / und fein geebnet seyn ſoll / damit das Korn rein ausgedroſchen werden könne.

Schiefer/iſt ein dunckel-brauner geſchmeidiger Stein / der ſich in dünne Blätter ſpalten läſſet/ und zu Schreib-Tafeln/ Tiſch-Blättern/ vornemlich aber zum Dach-Decken/ gebrauchet wird. Ein Schiefer-Dach muß ſteiler als andere Dächer angeleget werden / damit ihm Wind und Wetter weniger ſchaden. Daſſelbe wird aus Schiefer-Tafeln oder Platten / welche von dem Schiefer-Decker/durch Hülffe des Schiefer-Hammers/ mit Schiefer-Nägeln eingeſchlagen / und alſo geleget werden/ daß immer die niedere von der höheren überdecket werde.

Schiefer-Zähne/ſeyn diejenigen ſehr ſpitzigen Zähne/welche/ ſonderlich bey den Ferckeln/ den andern immer vorſtehen/ und verhindern/ daß ſolche davor nicht freſſen können/weil ſie ſich damit in das Zahn-Fleiſch ſtechen. Dieſe Zähne müſſen ihnen mit einer Zange abgezwicket/oder ſo bald man es gewahr wird/ ausgeſchlagen werden. Man mercke aber dieſes Ubel an denen Ferckeln gar bald / dann ſie ſchmatzen gantz auſſerordentlich / und laſſen die Körner/ ſo ſie freſſen ſollen/ aus dem Maul fallen.

Schiff und Geſchirr/ begreifft alles dasjenige

ge Geräthe und Werckzeug/ ſo ein Land-Wirth bey ſeinem Feld-Bau nöthig hat; als Wagen/ Pflüge/ Egen/ Wieſen-Hobel/ oder Wieſenſchleppen/ Pflugſchleiffen / Egeſchlitten / Waltzen / Wagenkörbe / Wagen-Tücher / Miſt-Hacken / Rade- und Spitz-Hacken / Schauffeln / Schüppen / Spaten / Senſen / Sicheln / Heu- und Miſt-Gabeln / Heu-Bäume / Heuſeile; allerley Sorten Ketten / Stricke und Leinen / Miſt-Tragen / Schiebe-Karren und Radebergen / höltzerne und eiſerne Harcken / Pfahl-Eiſen / Krautſtreiche / Futter- oder Heckerlings-Bäncke / Dengelzeug / Schleif- und Wetzſteine / die völligen Pferd-Geſchirre an Zäumen / Zügeln / Acker- und Fahr-Kummten / Sätteln / Seiten-Blättern / Reitſcheiden / Hinter-Zeug ꝛc. welches alles ein ſorgfältiger Hauß-Wirth jederzeit / im guten ſtande / zu haben geſtiſſen ſeyn ſoll.

Schild-Kröten / ſind vierfüßige Thiere / die auf der Erden und im Waſſer leben / deren Leib mit zwo harten ſchalen / die man Padden nennet / wie mit ſchilden / bedeckt iſt. Die untere iſt platt / die obere etwas rund erhaben. Unter denſelben gehen der Kopf / Schwantz und die vier Füſſe hervor / doch ſo / daß ſie eingezogen / und mit der ſchaale bedecket werden können; ſie hecken offt / und pfleget eine alte Schildkröte in einem Jahre wohl tauſend Eyer zu legen. In Europa werden auch Schildkröten hin und wieder gefunden / die aber ſehr klein / und nur eine groſſe Herren Speiſe ſind. In groſſen Gärten und Teichen werden ſie vielmal nur zur Luſt gehalten.

Schilff/ ſiehe Rohr.

Schimmel/ iſt ein unvollkommenes Gewächs/ ſo von übriger Feuchtigkeit entſtehet / und ſich an die Dinge anſetzet / blau oder gründlich/ auch wohl vermiſcht von allerhand Farben. Wann man den Schimmel durch ein Vergröſſerungs-Glas anſiehet/ iſt er wie eine bundte Wieſe anzuſehen; es gehen aber die meiſte Helmlein auf kleine Knöpfflein aus/ wie die jungen Schwämme. Der Schimmel wird aus der Ausdämpffung erzeugt/ indem er ſich Flocken-weiß anſetzt/ dieſelbe wird durch die äuſſerliche feuchte und warme Lufft befördert / weil die Wärme die Dünſtung ausziehet/ die Feuchte aber ihr den Stoff giebt/ daher der Schimmel im Sommer eher/ als im Winter ſich anſetzet/ und ſafftige/ ſchmierige Dinge leichtlich verſchimmeln.

Schimmel/ heiſſet im Reut-ſtall ein gewiſſes Haar der Pferde/ ſo mit weiß eingeſprengt. Nachdem der weiſſen Haare mehr oder weniger/ und ſo oder anderſt zerſtreuet liegen/ werden die Schimmel genennet Apffel-Schimmel/ Blau- oder Eiß-Schimmel/ Fliegen-Schimmel / Roth-Schimmel/ Spiegel-Schimmel / und Schwartz-Schimmel.

Schincken/ iſt die Keule/ oder auch die Schulter von einem Schwein. Er wird vor ein niedliches Eſſen gehalten/ wann er wohl geräuchert/ und wohl zugerichtet iſt. Die Weſtphäliſchen und die Pomeriſchen haben den Ruhm vor andern / welches der guten Eichel-Maſt/ ſo in ſelbigen Landen überflüßig iſt/ vornemlich mag zugeſchrieben werden/ worzu aber auch die Art zu räuchern/ und

der Rauch ſelbſt / der von harten Eichen⸗ oder Büchen⸗Holtz kömmt / nicht wenig beytragen. Wer einen Schüncken gut räuchern will / der laſſe ihn erſt acht Tage friſch liegen / daß er mürbe werde / den lege man ihn in Saltz auf acht Tage / und wann er heraus genommen / drucke man die Peckel mit einer darauf gelegten Laſt wohl aus / faltze ihn noch einmahl auf der Fleiſch ſeite / nach dreyen Tagen hängt man ihn in eine Rauch⸗Cammer / und gebe ihm einen feinen Rauch von Eichen⸗ oder Nuß⸗Blättern / von Wachholder oder Roßmarin / und andern wohlriechenden Kräutern. Wann er gekocht werden ſoll / muß er erſt in laulichen Waſſer ausgewäſſert werden / dann in einen engen Schincken⸗Keſſel geſteckt / auf deſſen Boden etwas Heu / mit ein paar Zwiebeln gelegt / und mit wenigem Waſſer geſotten werden. In ſolcher Brühe läſſet man ihn halb erkalten / nimmt ihn ſodann heraus / läſſet die Brühe abtrauffen / ziehet ihm die Schwarte ab / beſteckt das Fleiſch mit Näglein / oder beſtreuet es mit Pfeffer / decke die ſchwart wieder darüber / und läſſet ihn vollends erkalten.

Schindeln / ſind kleine einer Hand breite und etwas lange Bretlein / welche ineinander gefüget / oder über einander ſchlagend aufgenagelt werden / ein Hauß damit zu decken. Weilen ſolche Dächer der Feuer⸗Gefahr ſehr unterworffen / werden ſie nicht gerne geſtattet / wo man es ändern kan. In den Holtzungen iſt auch wohl Acht zu haben / wie mit dem Schindel⸗machen räthig umgegangen werde / daß keine junge / ſondern alte ausgewach⸗

ſene Bäume dazu genommen/und zuvor recht aus⸗geſehen / zu rechter Zeit geſchlagen/ und nicht auf der ſtelle verarbeitet / ſondern weggebracht werden.

Schirling/Witerich/iſt ein wildes Kraut/ ſo an wilden ſchattigen Orten / in den Wegen und Aeckern/ neben alten Mauren u. ſ. f. wächſt; ſeine Blätter gleichen dem Gartenkerfel / der ſaame dem Aniß / und die Wurtzel dem Paſti⸗nack. Es hat einen widerlichen Geruch/ und iſt ein ſchädliches gifftiges Kraut für Menſchen und Vieh. Doch haben einige mit der Wurtzel die harten Geſchwüre der Leber und Miltz geheilet/ und davon innerlich eingegeben: Aeuſſerlich die⸗net das Kraut zu allen hitzigen Schäden / wann es zerſtoſſen und Pflaſter⸗weiſe aufgeleget wird. Grün aufgebunden / iſt es ein kräfftiges Mittel wider die Roſe/ wird auch wohl auf die geſchwol⸗lene Miltz gelegt. Der Saffe benimmt alle Schmertzen / wo er hin geſtrichen wird. Die Wurtzel klein geſchnitten und in ungeſaltzener But⸗ter gebraten/ durch ein Tüchlein gewunden/ iſt ei⸗ne vortreffliche Läuſeſalbe.

Schirr⸗Meiſter / iſt der erſte unter denen Ackerknechten auf einem Meyer⸗Hof oder groſ⸗ſen Vorwercke / dem das Geſchirr zu ſeiner Ver⸗wahrung und Rechenſchafft anvertrauet / und die Aufſicht über die andern Knechte und Jungen an⸗befohlen iſt. Er muß vollkommenen Verſtand und Wiſſenſchafft von allerley Schirr⸗Arbeit und Werckzeug haben / auch ſelbiges verbeſſern/ und ſelbſten zimmern und ſchnitzen können. Er ſoll allerhand gebräuchlichen Werckzeug zweyfach

oder

oder gedoppelt und im Vorrath haben / als ſonſten die Anzahl ſeiner Knechte erheiſchet / damit / wann etwas abgehet/abgenutzt und verdorben/verlohren oder zerbrochen wird / man ſtracks ein anders an derſelben ſtatt habe / damit der Arbeiter nicht verhindert / an der Arbeit nichts verſäumet/ noch den Nachbarn mit Entlehnen Verdruß und Ungelegenheit gemachet werde. Er ſoll ſeine Schirrkammer reinlich / und alles darinnen ordentlich halten / ein jedes an ſeinem gehörigen Ort ſtellen und aufhängen / und den Schlüſſel dazu nicht einem jeden Preiß geben / ſondern ſelbſten auf-und zuſchlieſſen; er ſoll auch beſondere Aufſicht auf die Knechte und Acker-Fröhner haben / daß ſie ihre Arbeit der Schuldigkeit nach verrichten/und nicht feyren oder faullentzen / daß die Knechte ihre Ochſen und Pferde treulich und fleißig füttern / nichts veruntreuen oder verpartiren/zu früher Tages-Zeit an die Arbeit fahren oder gehen/bey rechter Zeit wiederum Feyer-Abend machen/ ihres Viehes wohl pflegen und warten / Wagen/ Pflüge/ Egen/ Waltzen und anderes Ackerzeug nicht verwüſten / und Achtung geben / daß nichts muthwillig zerbrochen werde.

Schlaf / iſt ein ſolcher Zuſtand des Menſchen/ oder eines andern lebendigen Cörpers / da die äuſſerlichen Sinnen / ſamt der Bewegung aufhören/ und gleichſam ohnmächtig werden. Dann ſo lange die Lebens-Geiſter in gehörigem Umlauff beharren/empfangen ſie gar leicht den Eindruck der äuſſerlichen Vorſtände/unterhalten die Empfindung derſelben in den Werckzeugen der Sinnen/und erregen

regen hinwieder innerliche gewiſſe Bewegungen. Dieſes nennen wir wachen/und das Widerſpiel ſolchen Zuſtandes ſchlaffen. Schlaffen und Wachen wird von den Aertzten unter die Dinge gezehlet/die ſie unnatürlich nennen/ und derer ordentliche Mäßigung zu Erhaltung der Geſundheit nöthig iſt. Wie lange man nach den Regeln der Geſundheit ſchlaffen ſoll/iſt mit Unterſcheid des Alters und der Leibes-Beſchaffenheit zu beantworten. Junge Leute ſchlaffen länger als die Erwachſenen/ Fette und Völlige länger als die Magern/ Melancholiſche länger als die Choleriſchen/und insgemein je lebhaffter die Leibes-Beſchaffenheit iſt/ je kürtzer der Schlaf/ weil die Flüchtig- und Flüßigkeit der Säffte ihren Umlauff beſtändiger unterhält. Wann man vor bekandt annimmt/ daß der Mittagsſchlaf die Verdauung beförderе/ wie wohl dieſes nicht von allen eingeräumt wird/ſo kan Kindern/oder alten Leuten/ die einen ſchwachen Magen haben/ dergleichen Hülffe wohl gegönnet werden; ſonſten wäre es beſſer/ ſich deſſen zu enthalten/ dieweil er Kopfweh/ ſchwaches Gedächtniß und Trägheit verurſachen will.

Schlaf-Aepffel/ ſiehe Roſenſchwarm.

Schlaf-Mittel/Schlaf-Trunck/ ſind ſolche Mittel und Artzneyen/die durch ihre Kälte und von derſelben verurſachte Gerinnung der Leibesſäffte den Umlauff derſelben hemmen/und folglich den ſchlaf zuwege bringen. Sie werden in ſchmertzhafften und hitzigen Krankheiten heilſamlich angewendet;in ſolchen aber/ wo die Säffte vorhin faul und dicke ſind/ als in der Waſſerſucht und dergleichen/zerſtöhren ſie

die ſchon geſchwächte Leibes-Kräffte/ und verurſachen den Todtenſchlaf/ oder gar den Tod.

Schlaf=Tranck / ſiehe Schlaf=Mittel.

Schlag/ iſt eine plötzliche Unterbrechung aller Lebens-Kräffte und Bewegungen durch Verſtopffung des Anfangs der Nerven: Oder eine ſchnelle Stürtzung aller Würckungen der Seelen und des Leibes/durch Hemmung des Umlauffs der Säffte/ in dem Gehirn. Dieſe Kranckheit iſt von der fallenden ſucht darinnen unterſchieden / weil ſie alle Bewegungen auf einmal abbricht / die doch in der fallenden ſucht einiger maſſen noch übrig bleiben; und von dem Todtenſchlaf / indem daß dieſer den Athem nicht ſo hart beklemmet. Der leidende Theil iſt das Gehirn/ wann in demſelben das Geblüt geſtopffet wird/ und wie gerinnet. Die **Urſachen** ſolcher Verſtopffung kommen theils von ungeſunden ſchweren Speiſen / oder Sachen/ ſo die Säffte verdicken; theils von ſchädlichen Einfluß gewiſſer Geſtirne/ſonderlich des Monds. Die **Vorläuffer** dieſes Zufalls pflegen zu ſeyn Kopffſchmertzen/ Betäubung/ Schwindel/ Trägheit/ Knirſchen der Zähne im Schlaf/ Uberfluß des Schleims aus der Naſen und des Speichels. Die **Gefahr** der Kranckheit iſt aus der Beſchwärnuß des Athems abzunehmen/ nachdem dieſelbe ſtärcker/ oder gelinder iſt. Wo ſich ein Schnarchen dabey einfindet / oder ein Schweiß ausbricht / iſt die Hoffnung des Lebens verlohren. Wann der Zufall plötzlich ankömmt / iſt ihm leichter zu helffen / als wann ein gelindes Fieber vorher gegangen. Hingegen wann ein Naſen-bluten oder ein ſtarckes Fieber

ber

regen hinwieder innerliche gewiſſe Bewegungen. Dieſes nennen wir wachen/und das Widerſpiel ſolchen Zuſtandes ſchlaffen. Schlaffen und Wachen wird von den Aertzten unter die Dinge gezehlet/die ſie unnatürlich nennen/ und derer ordentliche Mäßigung zu Erhaltung der Geſundheit nöthig iſt. Wie lange man nach den Regeln der Geſundheit ſchlaffen ſoll/iſt mit Unterſcheid des Alters und der Leibes-Beſchaffenheit zu beantworten. Junge Leute ſchlaffen länger als die Erwachſenen/ Fette und Völlige länger als die Magern/ Melancholiſche länger als die Choleriſchen/und insgemein je lebhaffter die Leibes-Beſchaffenheit iſt/ je kürtzer der Schlaf/ weil die Flüchtig-und Flüßigkeit der Säffte ihren Umlauff beſtändiger unterhält. Wann man vor bekandt annimmt/ daß der Mittagsſchlaf die Verdauung befördere/ wie wohl dieſes nicht von allen eingeräumt wird/ſo kan Kindern/oder alten Leuten/ die einen ſchwachen Magen haben/ dergleichen Hülffe wohl gegönnet werden; ſonſten wäre es beſſer/ ſich deſſen zu enthalten/ dieweil er Kopfweh/ ſchwaches Gedächtniß und Trägheit verurſachen will.

Schlaf-Aepffel/ ſiehe Roſenſchwarm.

Schlaf-Mittel/Schlaf-Trunck/ſind ſolche Mittel und Artzneyen/die durch ihre Kälte und von derſelben verurſachte Gerinnung der Leibesſäffte den Umlauff derſelben hem̃en/und folglich den ſchlaf zuwege bringen. Sie werden in ſchmertzhafften und hitzigen Kranckheiten heilſamlich angewendet;in ſolchen aber/ wo die Säffte vorhin faul und dicke ſind/ als in der Waſſerſucht und dergleichen/zerſtöhren ſie

die ſchon geſchwächte Leibes-Kräffte/ und verurſachen den Todtenſchlaf/ oder gar den Tod.

Schlaf-Tranck / ſiehe Schlaf-Mittel.

Schlag/ iſt eine plötzliche Unterbrechung aller Lebens-Kräffte und Bewegungen durch Verſtopffung des Anfangs der Nerven: Oder eine ſchnelle Stürtzung aller Würckungen der Seelen und des Leibes/durch Hemmung des Umlauffs der Säffte/ in dem Gehirn. Dieſe Kranckheit iſt von der fallenden ſucht darinnen unterſchieden / weil ſie alle Bewegungen auf einmal abbricht / die doch in der fallenden ſucht einiger maſſen noch übrig bleiben; und von dem Todtenſchlaf / indem daß dieſer den Athem nicht ſo hart beklemmet. Der leidende Theil iſt das Gehirn/ wann in demſelben das Geblüt geſtopffet wird/ und wie gerinnet. Die **Urſachen** ſolcher Verſtopffung kommen theils von ungeſunden ſchweren Speiſen / oder Sachen/ ſo die Säffte verdicken; theils von ſchädlichen Einfluß gewiſſer Geſtirne/ſonderlich des Monds. Die **Vorläuffer** dieſes Zufalls pflegen zu ſeyn Kopffſchmertzen/ Betäubung/ Schwindel/ Trägheit/ Knirſchen der Zähne im Schlaf/ Uberfluß des Schleims aus der Naſen und des Speichels. Die **Gefahr** der Kranckheit iſt aus der Beſchwärnuß des Athems abzunehmen/ nachdem dieſelbe ſtärcker/ oder gelinder iſt. Wo ſich ein Schnarchen dabey einfindet / oder ein Schweiß ausbricht / iſt die Hoffnung des Lebens verlohren. Wann der Zufall plötzlich ankömmt / iſt ihm leichter zu helffen / als wann ein gelindes Fieber vorher gegangen. Hingegen wann ein Naſen-bluten oder ein ſtarckes Fieber

der darauf verfolget/ iſt ein gutes Zeichen. Ein wiederholter Anfall iſt allezeit gefährlicher/ als der vorher gegangene. Die dicke Herbſt- und Winter-Lufft bey ſtarcken und kalten Winden/ pflegt ſchlag-Flüſſe mitzubringen. ſo ſind auch völlige und flüſſige Leute vor andern der Gefahr unterworffen. Einen damit Befallenen muß man warm halten/ mit leichten Speiſen/ ſonderlich guten Fleiſch-Brühen mit Roßmarin/ Majoran/ Salbey/ und dergleichen/ angemacht / und mit dünnen Getränncken / guten Wein/ doch nicht lauter / ſondern mit gekochtem Waſſer/ oder Sauer-Brunnen verſetzet/ verſorgen/ am Leibe ſtarck reiben/ ſonderlich an den äuſſerſten Theilen und wo möglich/ durch herum tragen mäſſig bewegen.

Schlag/ iſt bey dem Froſt ein abgeholtztes Feld/ das zukünfftigen Anwachs geheget wird. Dieſelben ſollen bey dem ſchwartzen ſowohl/ als laubigen Holtz/ von Anfang geheget / und weder betrieben noch begraſet werden/ ſo lange bis der Augenſchein gebe/ daß es ohne ſchaden geſchehen könne.

Schlagen/ ſagt man/ wann ein Rehbock/ oder ein Hirſch/ das rauhe Häutgen von dem Geweyh abſchlägt.

Schlag-Holtz/ lebendiges Holtz/ Unter-Holtz/ wird das Laub - Holtz genennet / welches unter dem Ober-Holtz jung abgehauen wird/ daß es ſtöcke bekömmt / und alſofort das erſte Jahr davon wieder ausſchlagt / ſommer - Latten treibt/ und nachdem der Boden gut/ oder das Holtz nach ſeiner Art gewächſig iſt/ in acht/ zehen/ funffzehen/ mehr oder weniger Jahren / wieder ſchlag-

bar wird. Wann kein Ober-Holtz vorhanden/ fält der Name Unter-Holtz weg / und wird es ſo dann mit ſchlag-Holtz/ oder lebendiges Holtz genennet/ weil es beſtändig fortwächſet/ und weiter keines ſäens noch Pflantzens bedarff / ſondern allezeit vom ſtock wieder ausſchläget. Das ſchlag-Holtz giebt gute Gräſerey / und kan/ nachdem die Gehaue drey/ vier und mehr Jahre geſchonet/ alsdann zur Vieh-Weide gebraucht werden. Die Zeit/ in wie vil Jahren das Schlag-Holtz abzutreiben/ muß ein jeder Hauß-Wirth und Pfleger ſelbſten nach ſeiner Gelegenheit anordnen / und den Hau/ wie er das Holtz am beſten nutzen kan/ und nachdem er ſolches für ſeine Haußhaltung bedürfftig einrichten. Wo ſo viel Schlag-Holtz vorhanden/ daß man alle Jahr ein gewiſſe Refier oder Anzahl an Aeckern abtreiben kan/ bleibet es ein ſtetiger Nutzen/ ſonderlich/ wann der Stock kaum drey bis vier Zoll hoch gelaſſen / und fein glatt abgehauen wird/ ſo ſchläget es auf denen ſeithen in unterſchiedenen ſommer-Latten aus / und wird von Gehau zu Gehaue dichter; dann da zuvor nur ein ſtamm geſtanden/ ſchläget es wohl in zehen bis zwölff Sommer-Latten/ und folgends in ſo viel ſtämme aus. Von Ausgang des May an / bis wieder im Herbſt / oder deutlicher zu ſagen / von der Zeit an/ da das Laub herauß bricht / und bis es wieder abfället/ ſoll man kein ſchlag-Holtz fällen / dann es ſchläget nicht wohl wieder aus / weil der ſafft ſommers-Zeit über ſchon in dem ſtamm / Aeſten und Blättern/ und nicht in der Wurtzel iſt/ über diß auch die ſonnen-Hitze den Wiederwachs hindert.

dert. Die rechte Zeit das Schlag-oder Unter-Holtz zu fällen / iſt vom letzten September bis November / ſo bald das Laub anfängt zu fallen / oder vom Januario bis zu Anfang des Aprils / ehe das Laub ausſchläget. Am beſten iſt es / man laſſe erſtlich die gröſte Kälte vorbey / und laſſe alsdann erſt den Holtz-Hieb angehen / weil ſonſten der ſtarcke Froſt auf den abgehauenen Stock allzuſtarck eindringen / und ſchaden verurſachen möchte. Zum längſten ſoll das angewieſene Schlag-Holtz noch vor dem Mittel des Aprils gefället ſeyn / und ſo bald möglich aufgeräumet / und aus dem Gehaue heraus geſchaffet werden / damit an den jungen Sommer-Latten kein Schade geſchehe. Bey Abtreibung des Schlag-Holtzes ſoll wohl in Acht genommen werden / daß der Hieb oder Schnitt fein glatt und ſchräge gehe / damit der Regen / Kälte und Schnee nicht eindringen und Fäulniß verurſachen könne. Theils hauen es gar kurtz an der Erde weg / theils laſſen auch einen Stock von einer Viertel Elle oder mehr ſtehen / daß die Sommer-Latten und Sproſſen häuffiger wieder ausſchlagen. In denen Gehauen des Schlagholtzes hat man nöthig / ehe etwas zu Feuer-Holtz angewieſen wird / das man dasjenige Holtz / ſo zu Hopffenſtangen / Reiffſtäben / Latten / Leiter-Bäumen / Darrhorden-Stäben ꝛc. zu gebrauchen / zuvor aushauen laſſe / dann ſolches theurer u. nützlicher an den Mann zu bringen / als das Brennholtz.

Schlag=Waſſer / iſt ein ſtärckendes Haupt- und Hertz-Waſſer / ſo mit Wein aus Schlüſſel-Mayen-und blauen Viol-Blumen gezogen wird / und in den Apothecken zu bekommen iſt.

Schlamm /

Schlamm/ nennet man den Unrath/der aus den Teichen und Gruben heraus geſchaffet wird; ſolcher iſt zu Düngung der Felder ſehr bequem/und allem Geträyde dienlich; man muß ihn aber ein Jahr über den Hauffen liegen und faulen laſſen. Je länger er lieget/ je beſſer es iſt / denn wenn er alſo bald friſch auf die Aecker geführet wird/ iſt er noch zu roh/ und dünget gar wenig. Es iſt auch der Schlamm / ſo man auf der Gaſſen und Straſſen zuſammen bringen läßt/ zur Düngung nicht undienlich/ ſonderlich iſt er gut vor die Bäume/ doch hält dergleichen Düngung nicht über zwey Jahr wieder.

Schlemmen/heiſſet einen Teich/Tümpffel oder Graben/ von dem darinnen befindlichen Schlamm ſaubern und reinigen. Das Schlämmen iſt denen Teichen überaus dienlich/ und kan man auch den Teich-Schlamm/ wenn man ihn ein Jahr lang liegen/ und ſodenn auf die Felder führen läſſet/ mit gar guten Vortheil / an ſtatt eines Düngers gebrauchen.

Schlange / iſt ein kriechender Wurm / oder Thier/ ohne Füſſe / mit Schuppen bedeckt / ſo mit ſeinem Biß vergifftet. Sie hat einen kleinen Kopff/ einen langen dünnen Leib/in dem Maul Zähne/und eine dünne ſchwartze Zunge/welche ſie geſchwind beweget/ daher ſie wie ein Stachel mit Wieder-Hacken anzuſehen. Es giebet derſelben unzehlbare Arten/nicht ſowol bey uns in Europa /als in den übrigen Theilen der Welt/ wovon alle Reiſe-Beſchreibungen voll ſind. Auſſer dem Biß / womit ſie ſchaden/ſind ſie auch begierig nach der Milch/ und ſau-

gen offt die Kühe aus bis auf das Blut. Doch ſind ſie in der Medicin zu vielen Dingen nüze; wie denn die Haut und das Fett für mancherley Kranckheiten gebraucht/ uud von Schlangen-Fängern auf den Märckten herum geführet wird.

Schlangen-Kraut/ dieſes Kraut hat einen hohen buntgeſprengten ſtengel/ und eine gelbe oder rothe Frucht in Geſtalt einer Traube. Es wird meiſtens zur Zierde in den Gärten gezogen/ und durch Zerreiſſung der Wurtzel vermehret. In der Medicin wird die Wurtzel am meiſten gebraucht; ſie eröffnet und reiniget/ zertheilet und verzehret die zähen Feuchtigkeiten/ räumet die Bruſt/ wehret dem Gifft/ treibet den Schweiß.

Schlangen-Mord/ ſiehe Scorconere.

Schlangen-Zünglein/ ſiehe Natter-Zünglein.

Schlehen-Dorn/ iſt ein Strauch/ der an Zäunen/ Wegen/ und auf den Feldern wächſt/ holtzige Zweige mit ſcharffen Dornen/ Blätter etwas kleiner als die Pflaum-Baum-Blätter/ und eine kleine runde Frucht hat/ an Farbe den Pflaumen gleich/ inwendig grün/ und eines ſehr herben Geſchmacks. Die Blüthe iſt weiß und wohlriechend. Dieſelbe wenn ſie noch friſch/ in Bier oder Wein über Nacht geweicht/ oder abgekocht/ und davon getruncken/ macht eine gelinde Öffnung des Leibes/ und iſt eine treffliche Blutreinigung. Das davon abgezogene Waſſer/ ingleichen der daraus bereitete Syrup iſt gut für Heiſerkeit/ Huſten und den Nieren-Stein; Die Blüthe oder auch die Frucht gedörret/ gepülvert/ und in warmen Wein

ein-

eingenommen / treibet den ſtein und den Harn. Die Beeren ſamt den Kernen geſtoſſen / und ein Waſſer davon gebrannt / dienet wieder die Ruhr und ander Bauch- und Blut-Flüſſe. Der ſafft davon zu Mus gekocht / ſtärckt den Magen / ſtillet das Erbrechen, die weiſſe und rothe Ruhr; ſo kan auch aus dem ſafft eine Conſerve gemacht / und in der Conditerey gebraucht werden.

Schleiffen / iſt / einen rohen oder abgenützten ſchneidenden Werck-zeug / durch Reiben auf einem Schleiff-ſtein / die Schärffe / oder einem rauhen Cörper / die Glätte geben. Es wird auch von Glaß / Diamanten / und andern edlen ſteinen / geſagt / wann ihnen das rauhe benommen / die gehörige Geſtalt / nebſt dem Glantze / gegeben wird / oder allerhand zierliche Figuren darauf geriſſen werden.

Schleif-Kanne / iſt ein / von hölzernen ſchmalen Tauben / zuſammen geſetztes / und durch Reiffen an einander getriebenes / von innen ausgepichtes Geſchirr / mit einer langen / vornher mit Blech beſchlagenen Schnautze und einer runden Handhabe / von oben aber mit einem Deckel und Zuſchiebling verſehen / welches / allerhand Naß darinnen auf- und fortzutragen / bequem zu gebrauchen iſt.

Schleiff-ſteine / Wetz-ſteine / werden an ſolchen Orten / wo Stein-Brüche ſind / als in Sachſen und Böhmen / viel verfertiget / und auf die Märckte herum geſchickt. Sie ſind von verſchiedener Art / nach ihrem Gebrauch. Die gröbſten ſind groſſe / runde Sand-ſteine / ſo wohl auf die Schleiff-Mühlen / als auch vor die Scheeren-

Schleiffer und die Land-Leute/ zu ihrem eigenen Gebrauch/ Aexte/ Beile/ und andere nöthige Werckzeuge damit zu ſchärffen/ und zwar von verſchiedener Gröſſe. Die feinernen und klaren Steine/ welche nicht dürffen umgedrehet/ ſondern mit einer Hand können gebraucht werden/ ſind theils ſchwartz/ theil grünlich/theils grau/ und die feineſten werden von Barbierern/ zum ſcheer-Meſſer abziehen/ die andern von Handwercks Leuten/ als Tiſchlern und Drechslern/ ingleichen eine abſonderliche Art mit Griffen/von Bauern zum Senſen- und ſichel-wetzen gebraucht.

Schleyen/ iſt ein mittelmäßiger ſchleimichter Fiſch/ der ſeinen Namen vom Schleim hat: denn er wühlet gern im ſchlamm/ ſuchet ſeine Nahrung im ſchlamm / und ſchmeckt auch ſehr nach ſchlamm/ daher hält man ihn vor einen ungeſunden Fiſch/ daran ſich einer leicht ein Fieber eſſen kan. Er ſiehet ſchwärtzlich auf dem Rücken/ und ſchwartz-gelb auf dem Bauche/ mit blauichten Floß-Federn; ſeine Schuppen ſind ſo klein/ und mit einem dicken ſchleim überzogen/ daß man ihn unter die glatten Fiſche zehlet. Er wächſt geſchwind/ und leichet einmal im Martio/ und das anderemal im Junio. Er kan wie andere gemeine Fiſche geſotten/ geröſtet und gebacken werden. In der Artzney ſoll der Schley/ wenn er auf dem Rücken aufgeriſſen/ umgewendet/ und mit der inwendigen ſeite auf die Fußſolen und flache Hände eines Krancken gebunden wird/die unmäßige Hitze ſtillen.

Schlicker-Milch/Schlotter-Milch/ wird die nach abgenommenen Rahm/oder Sahne/über-

blie-

bliebene lautere Milch genennet/ welche in Qvarck-Käſen gebrauchet/ oder vors Vieh-Geſinde mit eingebrocktem Brod verſpeiſet wird.

Schlingen=Baum/ iſt ein Strauch/ ſo nicht über eines Daumens dick/ und bis zwey Ellen hoch erwächſt/ hat ein zähes/ biegiges und nit leicht brüchiges Holz/ groſſe weißliche/ paarweiſe/ gegen einander ſtehende Blätter/ weiſſe Blüth/ die Dolden-weiſe erwächſt/ und kleine Linſen-förmige Beerlein anſezet/ die anfänglich grün/ nachmals roth/ und endlich ſchwarz werden. Er wächſt an ungebaueten Hügeln/ ſeine Blätter ziehen zuſammen/ und mit Wein abgekocht befeſtigen ſie die wackelnden Zähne und reinigen das Zahn-Fleiſch von aller Fäulniß.

Schlitten/ iſt ein Gerüſt/ welches aus zweyen langen ſchmalen Hölzern beſtehet/ ſo an einem End etwas in die Höhe gekrümmet/ und mit Quer-Hölzern neben einander gefüget werden. Hierauf wird entweder die Laſt ſelbſt geleget/ oder ein Kaſten geſezt/ in welchem Menſchen und Güther bequem geſtellet/ und dergeſtalt fortgezogen werden/ daß das ganze Gerüſt auf vorgedachten Hölzern über den Boden hinſchleiffe. Die/ ſo allein Laſten zu ſchleppen dienen/ werden abſonderlich **ſchleiffen** genennet. Die ſo auch vor Menſchen dienen/ werden im Winter auf dem Schnee oder Eiß gebraucht/ und entweder zu reiſen/ oder bloß zur Luſt angewendet. Dieſe leztere heiſſen **Jagd=oder Rennſchlitten**/ werden von einem Pferd/ das mit einem prächtigen Zeüg und Schellen behangen/ gezogen/ auch trefflich ausgearbeitet/ und koſtbar gezieret.

Schloß/ nennen die Jäger diejenigen Knochen

an einem Stück Wild / welche ſich von einander thun/ wann ſie die Jungen gebähren.

Schloſſen/ Hagel / iſt ein wäſſeriges Lufft-Zeichen/ das in einer Wolcken gezeuget/ die in die obere Lufft aufgezogen/daſelbſt zerſchmelzt oder zerfällt/ und davon die von der mittlern Lufft gefrorne Regen-Tropffen / oder die zerfallene Stücken mit Ungeſtüm herab fallen / daher die Schloſſen rund oder eckig/ auch gröſſer oder kleiner werden. Im Sommer hagelt oder ſchloſſet es öffter/als im Winter/ weil alsdann die ſtarcke Hitze die Wolcken höher aufziehen/und wieder zerſchmeltzen kan/ die aber bey mäßiger Wärme aufſteigende Wolcken nicht hoch erhoben werden / und bald im Regen oder Schnee wieder herab fallen. Ein Pachter / der alle Unglücks-Fälle übernommen/ iſt auch Schloſſen-und Hagelſchaden zu tragen ſchuldig. Wo ein Ungewitter mit Schloſſen antrifft/ thut es an Feld-und Baum-Früchten/ auch an Häuſern groſſen Schaden / doch macht es / nach dem Sprichwort / keine Theurung.

Schlöſſer / die Thüren an Häuſern und Gemächern/ Käſten und Schräncken/zu verſchlieſſen. Es gehören darzu überhaupt : Der Riegel/das Gefieder/der Dorn und der Schlüſſel. Blinde Schlöſſer heiſſen/die innen verdeckt ſind/und nicht anders/ als mit dem Schlüſſel können geöffnet werden. Vorhänge-und Vorleg-Schlöſſer / die nicht an der Thür feſt ſind/ ſondern vor einen Anwurff in die Krampe gehänget werden. Von beyden giebt es ingemein viele arten / daß man ſie kaum zehlen kan/ und werden von einem eigenen in Teutſchland

überall

überall befindlichen Handwerck/das man die Schlöſſer nennet/verfertiget und verkaufft/welche zugleich auch die übrigen Beſchläge zu Thüren/ Feuſtern/ Käſten und ſchräncken machen.

Schlucken/ Schluchzen/ iſt eine zuckende Bewegung des Zwerchfells/ wann der Magen-Mund durch eine ſaltzige ſchärffe gereizet wird. Die Alten haben es vor einen Zufall des Magens gehalten; man erkennet aber nunmehro/daß es an dem Zwerchfell hafftet. Es iſt ein beſchwerliches/ und wann es zum hitzigen Fieber oder rothen Ruhr ſchlägt/auch gefährliches Ubel/und des Todes Vorbote/ ingleichen/ wann es auf eine Ohnmacht/ Entzündung eines innerlichen Theils/ oder harte Verwundung folget. Wer darzu geneigt/ ſoll ſaure/ ſcharffe und ſaltzige Speiſe meiden/ nicht ſtarck eſſen/ auch nicht kalt trincken.

Schlüſſel-Geld/ iſt ein hergebrachte Gewonheit/ da der Käuffer eines Hauſes/ über das mit dem Verkäuffer bedungene Kauf-Geld/ deſſen Eheweib noch ein namhaffte ſumma aus Höflichkeit bezahlt.

Schmal-Thier/ heißt ein junges Reh oder Hindin/ ſo meiſtens zwey Jahr alt iſt.

Schmaltz/iſt die Fettigkeit/ſo aus dem Fleiſch der Thiere gezogen wird/ es ſey durch Feuer mit ſieden/ braten oder ſchmeltzen; oder durch Auflöſung von ihm ſelbſt/ oder an der Sonnen/ wie das Kapaunen-Eſchen und ander Schmaltz. Das Schwein-und Gänſeſchmaltz ſind die bekannteſten/ am beſten zu haben/ und am meiſten bräuchlich; ſie ſind dem Munde angenehm/ dem Magen aber/ wann ſie allein/und nicht wohl geſaltzen/ genommen

werden/ſchädlich; in der Küchen hingegen ſehr nutzbar. Die übrigen werden bloß zum Gebrauch in der Medicin meiſtens von Apotheckern geführet/ Bibergeilſchmaltz / Storchſchmaltz/ Schlangen-Fett / Murmelthierſchmaltz / Menſchen-Fett/ u. d. g. verſchiedene von dergleichen Schmaltzen führen auch die Scharffrichter/ als Kamm-Fett/ oder Pferde-Fett; in die Pflaſter / Hunde-Fett/ Katzenſchmaltz / u. ſ. w.

Schmeltz/iſt eine Art gefärbten Glaſes/ ſo von Zinn und Bley-Aſchen/mit einigen Zuſatz gemacht/ und mit gewiſſen mineraliſchen Materien gefärbet wird. Es wird mit demſelben auf Gold/ Silber und Kupffer gemahlt. Es wird auch in kleinen runden und länglichen durchlöcherten Körnern/an Faden gezogen/und bey dem Frauenzimmer zu Beſetz- und Anzierung verſchiedener Dinge gebraucht.

Schmergel/iſt ein harter eiſenfarbiger Stein/ den einige vor eine Art von Blutſtein / andere für eine ſteinigte Marcaſita halten. Er wird aus Spanien / Engelland und Schweden zu uns gebracht. Der Engliſche iſt der gebräuchlichſte / und wird ſo wohl gantz/ als gepülvert verkaufft. In gantzen Stücken/wann ſie darzu geſchliffen werden/ dienet er den Glaß- und Stein-Schneidern weil er den Diamanten gleich ritzet. Der gepülverte/wie ihn meiſtens die Materialiſten führen / wird von den Büchſen- Waffen- und Meſſer- Schmidten zum Poliren/und von denenen Mechanicis zum Schleiffen der Optiſchen Gläſer gebraucht.

Schmerlen/ ſind kleine Fiſchlein ſo ſich in reinen und ſteinigten flieſſenden Waſſern aufhalten;

ſind

ſind auf dem Rücken ſchwärtzlich/ und überall mit kleinen Flecken beſtreuet/am Bauch aber weiß. Sie werden vor ein beſonderes Lecker-Bißgen und gar geſund gehalten / ſo daß ſie auch Krancken und Wöchnerinnen mögen gegeben werden. Sie werden aus dem Saltz geſotten / und mit Eßig abgeſchreckt / damit ſie blau anlauffen. Man kan ſie auch in Wein erſauffen / mit demſelben abkochen/ und mit Butter / Zucker und Muſcaten-Blumen abwürtzen. Sie ſind auch gut zu backen. Wann man ſie recht wohlſchmeckend haben will/ſoll man ſie in ſüſſer Milch oder Rohm ſich dicke ſauffen laſſen/ und ſodann kochen.

Schmier-Vieh/iſt ein unreines Schaaf-Vieh/ ſo mit der Krätze angeſteckt/ zu ſeiner Heilung mit Salben geſchmieret und von der geſunden Heerde abgeſondert worden: Dergleichen unter das reine Vieh zu treiben nicht erlaubt/und in verſchiedenen Lands-Ordnungen zu halten verbotten iſt.

Schmuck/ iſt alles dasjenige/ was die Weiber an den Leib legen/ ſo nicht eigentlich zur Kleidung/ ſondern allein zur Zierde gehöret/als allerhand Ringe/ Spangen/ Hals-und Arm-Bänder / und dergleichen. Der Schmuck gehöret zum Heyrathguth.

Schnapp-Weiffe/ iſt eine von Holtz verfertigte und ausgeſpannte Machine,worüber das geſponnene und von der Spuhle lauffende Garn geſpannet / und in Gebind und Strehne geſchlagen wird; ſo offt ein Gebind voll iſt/ thut der unten daran hängende Hammer einen Klapp.

Schnecke/ iſt ein Wurm/ ſchwartz oder grau anzuſehen/er hat keine Füſſe/ſondern hilft ihm fort

durch Krümmung des Bauchs. Wann er gehen will/ ſtreckt er vier Hörner aus/ die ihm über den Kopf heraus gehen/womit er verſucht/ob ihm nicht etwas im Wege ſtehe; daher einige geglaubt/ daß es ſeine Augen ſind. Die Zeugung geſchiehet durch Eyer oder Rogen/ wie Fiſche. Einige Gattungen leben auf dem Lande in Gärten und Wieſen/andere in Waſſern und Sümpffen; die erſten/ ſo in Gärten und Weinbergen/ oder in trocknen Graben gehalten werden/ brauchet man in der Küche zu verſpeiſen/und zwar nur im Winter/ wann ſie geſchloſſen ſind/ da man ſie Stückweiſe kaufft. Es iſt aber die Wahrheit zu bekennen/ an denen Schnecken wenig zu erjagen/ und müſſen die guten Brühen hierbey wohl das beſte thun. Die Liebhaber wollen ihn zwar allerhand Kräffte zuſchreiben/ und ſoll deren Gebrauch nicht nur venerem ſtimuliren ſondern man will auch denjenigen/ der die Lebendigen in guten Wein erſauffen läſſet/ und genieſſet/ ſelbiges Jahr vom Fieber frey halten; allein weil ſie gemeiniglich aus einem ſchleimichten Weſen beſtehen/ ſo halte ich ſie nicht vor gar geſund. In der Artzney ſollen die Schnecken/ wann ſie zuſamt den Häußlein zerſtoſſen/ einem Waſſerſüchtigen aufgeleget werden/ das Waſſer ausziehen. Die Aſche von verbrannten Schneckenhäußlein dienet zu einem Zahn-Pulver.

Schnecken-Berg/ wo man Schnecken in Vorrath halten will/kan man im Garten an einem erhabenen Ort und auf mürben Boden/ein Berglein von Erde aufſchütten/ oder in einer nicht gar tieffen Gruben/ einen Hauffen groſſer Feldſteine

zuſam-

zuſammen legen / und mit einem Waſſer-Graben/ oder mit einem Drat-Gitter / etwas von weiten umgeben / damit die Schnecken nicht hinweg lauffen. Dahin läſſet mau im Sommer/ ſo viel man will/ Schnecken tragen / ſo kan man ſie im Herbſt/ wann ſie ſich geſchloſſen/ wieder ſuchen. Jmmittelſt ſpeiſet man ſie mit Sallat-Blättern / oder Weitzen-Kleyen / die man ihuen nach einen Regen vorſchüttet.

Schnecken-Häußlein/Schnecken-Fäßlein/ ſind kleine/ in Form eines Eyes hohl gegoſſene/ und mit einem Decklein von oben her verſehene Schlägen und Behältniſſe/ worinnen die gekochten und in der gehörigen Brühe zubereiteten Schnecken/ aufgetragen und daraus gegeſſen werden.

Schnecken-Rundung/ iſt bey den Jägern ein gehauener Weg / gleich den andern Flügeln; aber ſeine Rundung läufft immer enger und enger und trifft nirgends zuſammen.

Schnee/ iſt ein gefrorner ſchaumiger Dampff/ oder wie andere behaupten/ eine zergangene Waſſer-Wolcke / die ſich in zertheilten Flocken herab läſſet. Die Auflöſung einer ſolchen Wolcke geſchiehet entweder durch den Wind/ oder/ und zwar vornemlich durch die Wärme / daher wann es ſchneyen will/ die Kälte nachläſſet. Die Flocken ſind entweder groß/ oder klein. Dann wann der Schnee wäſſerig / kan er keine vollkommene Rundung bilden/ſondern weiſet ſich wie ein Flämmlein. Jſt aber die Kälte gröſſer / ſo gefrieret ein jedes Schnee-Tröpflein zu einem Kügelein / die von dem Winde in der Lufft umgetrieben/ ehe ſie auf die Erde fallen/

durch vermiſchtes Anſtoſſen und Reiben / eine Sternformige/ oder ſechseckige Geſtalt gewinnen. Der Schnee dienet den Aeckern/daß er die unnützen Kräuter und Würme/ſo den Früchten ſchaden/unterdrückt ; er verwehret/ daß die Früchte ſich nicht überwachſen/ noch gar zu dicke ins Kraut ſchieſſen/ und allzufrühzeitig hervor kommen/ und wann ſich ſeine feuchten Theile mit den irrdiſchen Theilen der Erden vermiſchen / ſo entſtehet daraus ein Koth/ Schlamm und Düngung / welche zu der Fruchtbarkeit der Erden ſehr vieles beyträget.

Wann es klein und ſubtil ſchneyet/ iſt groſſe Kälte/ die eine Zeitlang anhalten wird / zu vermuthen.

Der groſſe breite und vieleckigte Schnee aber / der als Wolle und Federn herab fällt / und ſich zuſammen ballen laſſet / verkündiget gemäßigte Kälte und Thau-Wetter.

Wann die Kälte am ſtrengſten angehalten / und darauf nachläßt / die Lufft auch dabey dick und trübe wird/ ſo iſt Schnee-Wetter zu vermuthen.

Auf trockene Kälte/ die nichts frierend machet/ folget ebenfalls gemeiniglich Schnee-Wetter.

Schneeballen / iſt ein ſtarckes Stauden-Gewächs / dem Hollunder gleich / mit etwas unterſchiedenen Blättern. Seine weiſſe und zuweilen Schwefel-gelbe Blumen ſind ſo klüglich zuſammen geſezt / daß es von ferne ſcheinet/ ob ſey der Baum mit Schnee-Blättern behänget. Sie erſcheinen im Junio/haben keinen Geruch / und ſetzen keine Frucht. Er ſtehet wohl im feuchten Erdreich / und muß durch die Wurzel-Brut fortgepflanzet werden.

Schnee-

Schneeballen/ ſind in der Küche ein Gebackenes ſo aus einem zarten von Milch/ Eyern und feinem Mehl/ mit weniger Muſcaten-Blüth/ Saffran und Saltz eingerührten/ und wohl durcharbeiteten Teig/ in kleinen Stücklein nach und nach in Butter oder ſchmaltz/ nicht zu heiß bereitet wird/ und hohle Kügelein giebet.

Schneebrüchig Holtz/ iſt welches der groſſe aneſezte Schnee zu Boden drücket; dieſes wo es gefunden wird/ ſoll mit Fleiß weggebracht/ und aufgeräumet werden.

Schnee-Garn/ iſt bey Jägern ein Garn/ wie ein Tiraß/ auſſer daß es gröſſer und mit weitern Maſchen von weiſſen ſtarcken Zwirn geſtrickt. wenn nun im Winter ein ſtarcker Schnee gefallen/ ſo ſiehet man die Rübhüner von weitem/ wie ſie immer die Köpffe aus dem Schnee erheben. So dann breiten ihrer zwey das Schnee-Garn aus/ und gehen gerade auf die Hüner zu: zwey andere folgen hernach/ und geben ein Zeichen/ wenn die andern nach der einen oder andern Hand zu viel abweichen. Wenn die Hüner das Garn über ſich mercken/ ſtoſſen ſie auf/ und verwickeln ſich darinnen. Des Morgens iſts am beſten mit dem Schnee-Garn auszugehen. Wenn das Huhn/ ſo auf der Wacht ſtehet/ ſich ſchnell unter den Schnee verbirget/ ſo giebt es einen guten Fang; wo es aber anhebet zu ruffen/ ſo ſtehen die andern auf/ und iſt nichts weiter auszurichten.

Schnee-Hun/ iſt eine Art wilder Hüner/ ſo allein in groſſen kalten Gebürgen wohnet. Es iſt weiß/ hat rauh Füſſe/ wie ein Haaſe/ und einen

ſchwar-

ſchwartzen ſchnabel. Das Männlein iſt etwas gröſſer/ und hat rothe Augenbraunen; ſie fliegen nicht weit/ werden gepürſcht/ oder mit Bogen und Maſchen gefangen. Das Fleiſch iſt ſchwartz/ doch wohlſchmeckend.

Schnee-Tröpflein/ Schnee-Violen/ iſt ein Zwiebel-Gewächs/ ſo in feuchten/ſchattigen Orten wächſt/ auch in die Gärten verpflantzet wird. Deſſelben ſind vier Gattungen bey uns bekandt. Es giebt weiſſe Blümlein/ die/ ſo bald der Schnee vergehet/ ausſchlagen. Wann die Zwiebeln im Herbſt umgeſetzet werden/ kommen ſie nicht allezeit den folgenden Frühling zur Blüthe; daher es beſſer/ wann ſie etliche Jahr ſtehen bleiben. Das aus den Blumen diſtillirte Waſſer/dienet vortreflich in allen Augen-Beſchwerungen/ und vertreibet die Sommerſproſſen.

Schnee-Vögel/ iſt eine Art Vögel/in Gröſſe einer Lerchen/fett und wohl-ſchmäckend; ſie haben weiſſe oder lichtgraue Federn/ kommen im Winter mit dem Schnee/ und ziehen mit demſelben wieder davon. In Pohlen und Preuſſen trifft man ſie häuffig an.

Schneidel-Holtz/ werden unter dem hochſtämmigen Laubholtz diejenigen Bäum genennet/ welche ſich gern ſchneideln/das iſt ihre Aeſt von dem unterſten bis zu dem oberſten/ja auch wohl zugleich ihre Gipffel mit aus- und abhauen laſſen/alſo/daß nichts als der ſtamm ſtehen bleibet/ welcher wieder ausſchläget/und neues Holtz und Aeſt treibet. Dieſes ſchneideln iſt meiſtentheils an denjenigen Orten im Gebrauch/wo man am Holtz

Man-

Mangel hat; insgemein aber werden die Brahnen an Wieſen und Holtz-Rändern/ in Gewöhrigten/ an Gärten und in Hecken ſtehende Bäume/ geſchneidelt/ und ſoches/ nachdem das junge Holtz geſchwind oder langſam nachwächſet/ alle drey oder ſechs Jahre wiederholet. Das beſte ſchneidel-Holtz ſind: Die Linde/ die Weide/ die Erle/ die Eſche/ die Ahorn/ die Pappel/ die Bircke/ die Ilme oder Rüſter. Es werden zwar die Eichen auch geſchneidelt/ jedoch nit mit ſolchem Nutzen/ wie die obigen/ dann man weiß aus der Erfahrung/ daß durch das ſchneideln/ der Safft auf denen ſeiten mit Gewalt aus dem Hiebe wiederum in die Schößlinge dringet/ dagegen aber in denen Gipffel-Aeſten/ als die er nicht erreichen kan/ auſſen bleibet/ wodurch dann dieſelben trocken und dürre werden; maſſen das eichene Holtz ohne hin porös iſt/ und inſonderheit der ſpinat/ oder das Weiſſe/ die Feuchtigkeit gerne an ſich ziehet/ daß alſo der Baum mit Gewalt von Näſſe oben hinein faulen muß/ und wann er alsdann gehauen und genutzet werden ſoll/ wird inwendig an ſtatt des feſten Kerns/ Wulm oder Erde gefunden. Das Tangel-Holtz/ als Fichten/ Kiefern und Tannen/ können das ſchneideln nicht vertragen. Wie die tragbaren Obſt-Bäume/ beſſeren Wuchſes halben/ durch das ſchneideln zu halten/ davon iſt oben das Wort Beſchneiden nachzuſchlagen; von ſchneideln der Reben aber ſiehe Schnitt.

Schneiden/ (in Feldern) heiſſet die Feld-Früchte mit der Geträyde-Sichel vom Acker abbringen. Korn Weitzen und Rübſen pflegt man

gemei-

gemeiniglich zu ſchneiden/ wiewol auch an manchen Orten Gerſte und Haber ebenfals geſchnitten werden. Das Schneiden macht zwar kürtzer Stroh/ als das Hauen mit der Senſe/ man bekömmt aber nicht ſoviel Wirr-Stroh/ und werden auch nicht ſo viel Körner ausgeſchlagen/ als durch die Senſe. Nach einiger Meynung ſoll zwar das Schneiden im alten Monden am beſten ſeyn / man kan aber deſſen nicht allezeit warten/ ſondern muß ſich nach dem Wetter richten. Wenn das geſchnittene Korn etliche Stunden an der Sonne gelegen/ ſo bindet man die Garben/ und leget ſie in Mandeln oder Hauffen. Wenn das Korn vom Regen oder Wind ſich gebogen/ oder ſonſt Lager worden/ muß man demſelben nicht entgegen ſchneiden laſſen. Geringe ſtehendes Korn/ wie auch der Sommer-Rocken/ wird an vielen Orten mehrentheils gehauen; doch iſt es beſſer / wo es nur halbigt vor die Mühe ſtehet/ daß man es ſchneiden läſſet: denn es ergiebet ſich beſſer in Körnern/ und wird auch das Geſtröhde/ wie obgedacht/ nicht ſo ſehr verwirret/ und ſparſammer zuſammen geleſen.

Schneiden im Weinberge/ geſchiehet im Martio/ an einem feinen lieblichen Tage / auf folgende Art: Man ſuchet unter dem Weinholtz/ welches das beſte/ ſtärckſte und längſte Ende an allen Knoten/ butzet dad beſte aus/ und ſchneidet oben an der Spitze nur ein weniges ſchräge weg/ daß es bleibet ſo hoch als es ſeyn ſoll / und man friſch Holtz findet/ oder ſo lang/ als es im Verhauen gelaſſen worden/ und ſolches wird ein künfftiger Bogen genennet; hernach werden die übrigen Enden geknö-

tet

tet und verſchnitten/ bis auf 3. 4. oder 5. Augen/ über den Stocke und Ende: Wäre aber eine ſtarcke alte Böge daran mit einem feinen gewachſenen Ende ſo wird ſolche zu einem Senckel/ zu einem Knoten bis auf drey Augen geſchnitten/ hingegen an den andern Enden über drey Knöter nicht gelaſſen; wären aber ledige Flecke in den Bergen zu ſencken/ darff von gemelten Enden nichts verſchnitten/ ſondern ſolche zur Sencke aufgeſchnitten und abgeputzet werden.

Schnellen/ wird geſagt von dem Leit-Hunde mit dem Gänge-ſeil wann er auf der Färthe laut werden will.

Schnepel/Fiſch/wird in der Elbe/ und in einigen Flüſſen der alten Marck/wo ſie in die Elbe fallen/ gefangen/am Bauche aufgeriſſen/ an der Lufft/ oder mit wenigem Rauch / gedörret / und alſo verführet. Es iſt ein zahrter wohlſchmeckender Fiſch/ wird ein wenig in Waſſer geweichet / und mit Stock-Rüben gekocht.

Schnepffen/ſind vornemlich dreyerley Arten/ als Waſſer- Holtz- und Gras- oder Heer-Schnepffen. Sie ſind insgemein bunt an Federn/ mit einem langen Schnabel/ und immer einer gröſſer als der andere/ doch durchgehends ſehr zart und wohlſchmeckend. Sie lieben holtzigte und wäſſerigte Oerter zum Aufenthalt / auch grüne Weyden beym Vieh / maſſen ſie insgemein dieſe Abwechſelung haben / daß ſie des Nachts auf dem Graſe ſich erluſtigen / mit anbrechendem Morgen aber wieder ins Gehöltze eilen: Daher man ohnweit den Wäldern/an graſigten Orten/ ihnen Netze ſtel-

let auch wohl mit Schlingen und Fallen ſie zu erhaſchen pfleget. Die Schnepffen werden mit ihrem Eingeweyde gegeſſen. Wann ſie rein gerupfft/ die Haut vom Kopffe gezogen/ und die Füſſe wie den Droſſel gedrehet / wird der Schnabel quer durch den Leib geſtoſſen / der Vogel geſpickt/ und alſo unausgenommen an den Spieß geſteckt. Man röſtet Semmel-ſchnitten/ und legt ſie in die Brat-Pfanne/ damit das Abtropffen von der Schnepffe im Braten darauf falle. Die Schnepffe wird mit Butter begoſſen/ und mit Saltz beſprenget. Im Anrichten wird ſie auf die mit dem Eingeweyde bedeckte Semmel-ſchnitten gelegt / und braune Butter oder eine kurtze Brühe von Weinbeer-ſafft / und etwas Gewürtz/ daran gegoſſen. Die kleinen Waſſer-ſchnepffen werden in Wein-Blätter eingewickelt/ und alſo gebraten.

Schnitter/ iſt derjenige/ ſo die reiffe Frucht auf dem Acker mit der Sichel abſchneidet. Der Schnitt iſt zwar im alten Monden am beſten; man kan aber deſſen nicht allzeit warten / ſonden muß ſich nach dem Wetter richten. Die Schnitter werden entweder um Lohn gedungen/ oder ſie ſchneiden um die Garbe/ welches gebräuchlicher/ wiewohl ſie darbey gerne Unterſchleiff machen/ und das beſte in ihren Lohn-Hauffen legen/ wo man ihnen den Willen läſſet. Sie ſollen frühe vor der Sonnen-Aufgang ausgehen; Wenn der Wind das Korn gebogen/ müſſen ſie ihm nit entgegen ſchneiden; wenn es ſehr gräßig iſt/ giebt es zwar mehr Mandeln aber weniger Korn / oder mehr in die Scheune/ aber weniger in den Scheffel/ und muß länger an

der

der Sonne bleiben/ damit es ausdrockne/ und nicht in der Scheune ſchimmele. Erſtlich wird auf die Bänder geſchnitten / und etliche ſtunden an der ſonnen gelaſſen! hernach bindet man die Garben/ und legt ſie in Mandeln oder Hauffen / ſo/ daß die Aehern einwarts und die ſturtzeln heraus gehen/ damit das Korn von Regen weniger beſchädiget werde. Die Garben müſſen feſt gebunden/ und damit ſanffte umgegangen werden/ damit die Körner nicht ausfallen.

Schnittlauch/ Aeſch-lauch/ wird in Kohl-Gärten unterhalten. Die Blätter/ Wurtzeln und ſaamen zertheilen/ treiben den Harn/ Monat-Zeit und Gebuhrt; den ſafft davon getruncken/ entweder mit Ziegen-Milch oder Honig vermiſcht/ dienet für den zehen ſchleim auf der Lungen/ für Brand und Unfruchtbarkeit / gifftiger Thiere und ſchlangen-Biſſe / für Blutungen und Blutauswerffen. Aeuſſerlich iſt er gut für die eyterenden Geſchwüre/ geſchwollene und ſchmertzhafte güldene Ader. Mit einem mit Oel beſtrichenen Lauch-ſtengel kan man die im Halſe ſteckenden Grätlein oder Beinlein wieder heraus bringen. So man aber in ſpeiſen des ſchnittlauchs zu viel gebraucht/ macht er unruhige Nächte / giebt böſe Nahrung und Geblüt.

Schnittling/ Die meiſten Bäume und ſträuche treiben jährlich neue Schoſſe / welche man an der Farbe leicht erkenet. Wenn dieſe unter dem Knotten alſo abgeſchitten werden / daß ein Stücklein von dem jährigen Holtze dran bleibe/ ſo werden ſie Schnittlinge genennet und können zur Fortpflan-

zung angewendet werden/ folgender Geſtalt: Man bereitet in gutem Erdreich eine Grube/ einen Fuß tief/ unterlegt ſie mit Küh- oder Schaaf-Miſt/ ſtümmelt dem Schnittling den oberſten Spiffel ab/ verſchmieret den Schnitt mit Baumwachs/ krümmet den Schnittling ein wenig in einen Bogen/ legt ihn alſo ein/ daß beyde Enden in die Höhe/ doch nur das obere über die Erde herfür rage/ bedeckt ihn mit Erde/ und trett ſie feſte ein/ ſo faſelt das mittlere Theil und treibt Wurtzeln. Inſonderheit mehren ſich dieſe weiſe die Roſen/ welche ſonſt ohne Wurtzeln nicht leicht bekleiben.

Schnupffe/ Schnupe/ iſt ein Fluß/ ſo aus dem Kopff herab fällt/ und vornemlich die Naſen-Gänge verſtopfft/ darneben die Augen/ den Hals und die Bruſt beſchweret. Er entſtehet von einer Verderbniß/ ſchärffe/ ſäure/ oder Gerinnung des Ader-Waſſers/ welches ſich in ſeinen Gängen ſtopfft/ und ſchmertzliche Empfindung verurſachet. Es ſetzet ſich daſſelbe entweder in einen zehen/ geronnen ſchleim/ und dieſes heiſſet ein **kalter Fluß**; oder in ein klares/ beiſſendes Waſſer/ ſo aus der Naſe abläufft/ und wird ein **heiſſer Fluß** genennet. Der Sitz der Kranckheit iſt im Gehirn/ deſſen Drüſen durch ſolche verderbte Feuchtigkeit beſchweret werden/ daher Verſtopffung des ſieb-förmigen Beins/ ſchwere des Haupts/ ſchwindel/ und unruhiger Schlaf entſtehen/ wobey ſich vielfältiges Nieſen/ Thränen der Augen/ Heiſerkeit und Huſten mehrentheils ſich befinden. Aeuſſerlich thut eine ſcharffe/ kalte Lufft/ oder wenn man erhitzt iſt/ und von einem kalten Winde jähling getroffen wird/

viel

viel darzu/daß ſothane Gerinnung davon entſtehet. Dannenhero/wer mit dergleichen Flüſſen behafftet/ oder darzu geneigt iſt/ ſich in warmer und trockner Lufft halten/ kalte/ ſcharffe und feuchte Lufft meiden/ gute verdauliche Speiſen/ die wenig Schleim machen/ und leichte dünne Geträncke/ vornemlich den warmen Thee oder Coffee genieſſen/ den Kopf wohl bedecken/ Verdruß und Zorn verhüten/ und ein ruhiges frölliches Gemüthe zu behalten trachten ſoll. Hiernächſt kan der Kranckheit durch dienliche Abführungen/ ſonderlich die den Schweiß und Harn treiben/ abgeholffen werden; ſonſten ſpricht man/ daß der Schnupffen geſund ſey; welches in dem Verſtande wahr iſt/ wann der ſchädliche Tartarus/ ſo ſich in dem Leibe geſammlet/ ſich auflöſet/ und von der Natur/ durch den ordentlichen Gang der Naſe/ obgleich nicht ohne Ungemächlichkeit/ abläufft.

Schnupff-Toback/ kömmt von gedörrten und zerriebenen Tobacks-Blättern/ die entweder gar fein/ wie der ſpaniſche und Portugiſiſche/ oder gekrönt/ wie der Italiäniſche Toback/ bereitet ſind. Er wird entweder ohn allen Zuſatz gebraucht oder mit wohlriechenden Olitäten angemacht/ oder auch mit andern Kräutern und Blumen verſetzt/ daher bey den Parfumeurs die verſchiedenen Namen aufgekommen. Der Gebrauch des Schnupff-Tobacks hat bey den Spaniern angefangen/von denen er zu den Italiänern gekommen/ und nach und nach ſich dergeſtalt ausgebreit/ daß er bis in die Morgenländer durchgedrungen/ da man dem einreiſſenden Mißbrauch ſo gar mit Straf-Geſetzen/ wiewohl

vergeblich / zu ſteuren bemühet geweſen. Heut zu Tage wird aus Gewohnheit von jedermann / ſo gar von Weibern geführt / und eine zierliche Tobacks-Doſe unter die zu einer galanten Kleidung gehörige Stücke gerechnet. Wie nun der erſte Gebrauch von der Noth / und um der Geſundheit willen / herkommen / worzu er auch noch / wann die rechte Maß gehalten wird / dienen kan; alſo hat der Mißbrauch nicht weniger Ubels angerichtet. Der mäßige Gebrauch des Schnupff-Tobacks erhält das Geſichte und den Geruch / reiniget das Haupt / ſtärcket das Gehirn / bewahret die Naſe für mancherley Zufällen / und wehret dem überflüßigen Speichel-Fluß: Hingegen der Mißbrauch / welcher nicht nur in dem Maß / ſondern auch in der Zeit / nicht weniger in der Art und Zubereitung des Tobacks / begangen wird / benimmt den Geruch / ſchwächt das Gedächtniß / ziehet die Flüſſe nach dem Haupt / verzehret die natürliche Feuchtigkeit / und wann es weiter gehet / kan er dem Geſicht und dem Gehör ſchaden / ja Wahnwitz und hitzige Fieber verurſachen. Siehe Nieſe-Pulver.

Schnupff-Tobacks-Doſe / iſt ein von Silber / Elffenbein / Schiltkröte / Stahl / Horn oder koſtbaren Holtze / auf allerhand Art und facon formirtes und ausgearbeitetes Behältniß / worinnen diejenigen Perſonen / ſo ſich an das Schnupffen gewöhnet / den Schnupff-Toback bey ſich zu tragen pflegen.

Schnuppe / ſiehe Schnupffe.

Schöbe / heiſſet man die aus glatten Roggen-Stroh in einer gemeſſenen Stärcke verfertigte

Bünd-

Bündlein/deren zwey und zwey oben bey den Storzen / vermittelſt eines Strohſeiles / feſt zuſammen gebunden / und aufs ordentlichſte glatt geſtrichen werden. Man bindet gemeiniglich deren zehen in einen Bund/ und pfleget auf dem Lande mit denenſelben die Dächer zu decken/ auch wird dieſe Arbeit nach den Schocken gedachter Bunde bezahlet / ſo viel nemlich dererſelben eingedecket werden.

Schock/ſechzig Stück. Unterſchiedliche Waaren werden nach Schocken verkaufft / als Aepffel/ Eyer/ Reiß/ Holtz/ u. d. g. Man ſagt ein Schock Ellen Leinwand / das iſt 60. Ellen.

Scholle/ Platteiß/ iſt ein Meer-Fiſch/ platt/ und faſt Rauten-förmig, auf dem Rücken dunckelgrau / auf dem Bauch weiß / und faſt von allen ſeiten mit Floß-Federn umgeben. Er tritt zuweilen in die ſtröme / wird aber darinnen ſehr weichlich/ und nicht ſo gut / als der im hohen Meer gefangen wird. In Holland wird dieſer Fiſch in Menge gefangen/ an der Sonn getrocknet/ und alſo zu uns gebracht. An der Oſtſee in Preuſſen und Liefland wird er auf eine beſondere Art geräuchert/und unter dem Namen Rigiſcher Butter verführet. Dieſe werden meiſtens roh gegeſſen / können aber auch auf dem Roſt gebraten werden. Die gedörrten wann ſie wie der Stock-Fiſch geweichet worden/ können auch gleich demſelben zugerichtet werden. Die friſchen wo ſie zu haben / werden wie andere zarte Fiſche/mit einer Eyer-oder Citronen-Brühe/ zugerichtet/ wie auch auf dem Roſt gebraten / oder in Butter gebacken.

Schöllkraut/Schwalbenkraut/iſt ein wil-

des Heil-Kraut/ das gekerbte Blätter/ und eine gelbe Blume träget/ einen gelben Safft hat/ am Geſchmack bitter iſt/ und allezeit grün bleibet. Wann man die Wurtzel bricht/ giebet ſie einen hochgelben widerlichen ſafft von ſich. Es wächſt überall an Mauern und Zäunen. Es wärmet/ trocknet/ reiniget/ führet die Galle ab/ iſt gut wider die Gelb- und Waſſerſucht/ den Scharbock und die Peſt/ anderer vieler Tugenden/ die ihm in der Medicin beygemeſſen werden/ zu geſchweigen. In den Apothecken braucht man das Kraut ſamt der Wurtzel/ und bereitet davon ein Waſſer vor blöde Augen/ einen Extract und Saltz. Das kleine Schöllkraut/ wachſt gerne an wäſſerigen Orten/ kömmt im erſten Frühling hervor/ und verliehrt ſich im May; ſeine Blätter ſind rund/ liegen gleichſam ohne ſtengel an der Erden/ hat gelbe geſtirnte Blumen/ und länglichte runde Köpffe. Es wird wider den Scharbock/ und die güldene Ader/ in der Medicin gebraucht.

Schöpff-Gelte/ iſt ein kleines höltzernes Geltlein/ womit das Waſſer aus dem Ständer geſchöpffet wird.

Schöpff-Kelle/ iſt eine/ meiſtens von Kupffer rund und hohl ausgetriebenes kleines Behältnis/ mit einem langen eiſernen Stiel verſehen/ womit man das Waſſer aus denen Ständen zu ſchöpffen pfleget.

Schoppen/ ſiehe Nöſſel.

Schöps/ Hammel/ iſt ein verſchnittener Widder oder Schaafbock/ deſſen Fleiſch iſt geſund/ und giebt gute Nahrung/ ſonderlich wann das Vieh von gu-

ter Weyde kömmt. Es dienet zu ſieden und zu braten/ und wird auf mancherley Weiſe zugerichtet. Das Fleiſch iſt allzeit wohlſchmeckender/ wann es ganz gelaſſen/ als wann es in kleine ſtück zerhauen worden. Der Schlägel kan mit dicken Speckſchnitten / ſo mit Pfeffer und Salz wohl gerieben/geſpickt/ geſotten/ eine kurze Brühe daran gethan/ und alſo ganz angerichtet werden.

Schoſſen / heiſſet bey den Feld-und Garten-Früchten ſo viel/ als Halmen oder Stengel gewinnen. Von dem Korn ſaget man / daß es vierzehen Tage ſchoſſe / vierzehen Tage **blühe** / vierzehen Tage **körne**/ vierzehen Tage **milche**/ und vierzehen Tage **reiffe**. Das frühzeitige ſchoſſen des Sallats kan durch Beſprengen mit laulichem Regen-oder Teich-Waſſer/ ſonderlich bey einfallender Hitze und Dürre/ oder auch / durch Auflegung eines Stückes vom Dachſteine/ verhindert werden.

Schoten/ iſt eine gewiſſe Feld-Frucht/ſo in der Haußhaltung ſehr brauchbar und dienlich iſt; dann wann ſelbige annoch grün und friſch ſeyn / können ſie nicht nur ganz/ als ein Zugemüß gekochet und verſpeiſet/ ſondern auch / wann die Erbſen von denen Schaalen abgeſondert / an vielerley Eſſen verbrauchet werden; ſind ſie aber dürre/ ſo heiſſen ſie Erbſen / und können gleichfals entweder allein/ oder an ander Eſſen verſpeiſet werden. Es ſind zweyerley Schoten/ als die Feldſchoten oder gemeinen; und die Stengel-oder Zuckerſchoten / ſo/ als ein friſches Obſt / mit aufgeſezt / und meiſtens in denen Gärten gezogen werden.

Schragen/iſt an einigen Orten ein Stoß oder

Hauſen Brenn-Holtzes / drey Klafftern haltend.

Schranck / Schrein/ oder Röthe / iſt ein groſſes/ mittelmäßiges oder kleines / auf allerhand Art und facon, mit Fächern unterſchiedenes Behältniß / worinnen man Kleider / oder andere ſachen / verſchlieſſen und verwahren kan. Sie ſind entweder ſchlecht/oder auch mit ſaubern Holtz fourniret und ausgeleget/ lacciret / oder gebeitzt/ diejenigen ſo gebeitzt ſind / werden mit einem Wachslappen gebohnet und abgerieben / damit ſie hell und glänzend ſehen.

Schrencken/ iſt ein Jäger-Wort / wird vom Hirſch geſagt/wann er trabet und sachte gehet/ daß die Fährte weit auf die rechte und lincke Hand gehet/ nemlich / der Hirſch hat weit geſchrencket ; das kommt daher / daß er breit von Bruſt und Creutz/ da die Hindin ſchmäler ſind.

Schrepffen/ an den Bäumen/ wann ſie den Brand bekommen/ an der Rinde ausdorren / aufklaffen/und ſchwartz anlauffen / iſt dieſes ein Mittel/ ihnen wieder zu helffen. Man faſſet ein ſcharff Pfropff-Meſſer zwiſchen die Finger / daß nur die Spitze hervor ſtehe/ reiſſet mit derſelben den ſtamm hinab/von den Aeſten bis an das Erdreich/ doch daß die innere grüne Rinde / und das Holtz nicht verletzet werde / und dieſes an der Weſt-und Nordſeite. Die Zeit iſt im April und May / im vollen Licht/ gegen Abend. Der Riſſe werden zwey oder mehr gemacht/ nachdem der Baum dicke iſt. Durch dieſes ſchrepffen bekömmt der ſafft Lufft / und der Baum eine neue Rinde.

Schreyen / nennet man es / wann ein Hirſch in der Brunſt brüllet.

Schrittſchuhe / ſind kleine hölzerne und mit ſtahl unterlegte Kuffen ſo man ſich feſt an die Füſſe anbindet / und darmit auf dem Eiß / zur Luſt und Zeitvertreib / zu fahren pfleget; man kan mit ſelbigen weiter als mit Pferden kommen / und in einer Stund wohl 2. bis 3. Meil Weges weit fahren / es muß aber mit Vorſichtigkeit damit gefahren werden / dann man ſonſt leicht ſchaden nehmen / und unglücklich ſeyn kan.

Schrot / Hagel / ſind von Bley / in unterſchiedener Gröſſe / gegoſſene Körner / die zum ſchieſſen gebraucht / von Materialiſten nebſt dem Pulver / geführet / und Pfund-weiſe verkaufft werden. Es giebet grobe ſchrote / Haſenſchrote / Mittelſchrote / und Vogeldunſt / welcher die kleineſte ſorte iſt.

Schrot / oder Ohs / heiſſet auch das grob gemahlene Geträyde / welches nur einmahl in der Mühle aufgeſchüttet worden. Man brauchet es gemeiniglich zur Vieh-Maſt / und dann wird nur das geringſte Geträyde an Roggen / Weitzen / Gerſte / Haber / Erbſen / Wicken / Bohnen und Heide-Korn darzu genommen. Von recht getrockneten oder gedörrten Eicheln wird auch ſchrot vor die Schweine gemacht. Zum Brandteweinſchrot / deſſen man ſich zum Brandteweinbrennen bedienet / wird beſſer Geträyde / als zum Futterſchrote genommen.

Schuh / ein Fuß / iſt der zehende oder zwölffte Theil einer Ruthe / und insgemein ſo groß / als

als eine halbe Elle/ hat aber an verſchiedenen Orten/ ſowohl als die Elle/ unterſchiedliche Gröſſe. In der Geometerie braucht man meiſtens den alten Römiſchen oder Rheinländiſchen Schuh.

Schuhu/ iſt ein Eulen-Art/ und ein entſetzlicher Vogel/kömmt nicht allein denſelben mit dem ſchäuerichten Geſichte/ der Farben/ und denen mit Federn bekleideten Fängen/ ſondern auch mit der leichten und hagern Geſtalt des Leibes/ und groß ſchwingichten Fittigen/ ſehr überein/ ſucht auch ſeinen Raub nicht/ wie die andern Vögel/ des Tages/ ſondern bey Nacht/ niſtet gern an felſichten und klippichten Oertern/ woſelbſt er in den Klüfften/ damit er vor dem Wetter geſichert ſey/ ſeine Eyer auf bloſſen Boden legt/ und über zwey nicht davon ausbringt.

Schurtz/ iſt derjenige von oben her ausgeklebte Umfang über den Heerd/ der den Rauch in die Feuer-Mäuer hinauf führet.

Schüſſel/ iſt ein von Silber/ Zinn oder Thon/ rund, verfertigtes Behältniß/ mit einem tiefen Boden/ und platten Rande umbgeben/ worinnen die Speiſen aufgetragen werden; ſie seynd entweder groß/ mittel oder klein; die groſſen Schüſſeln nennet man Potage-Schüſſeln.

Schüſſel-Ring/ iſt ein runder/ von Zinn/ Meßing oder Kupffer/ gedreheter und durchbrochener Umfang/ auf 3. Knöpffen ruhend/ worauf die Schüſſeln geſtellet werden.

Schüttenſtroh/ heiſſet das lange Rogken-und Weitzenſtroh/ ſo in Schütten gebunden wird. Man brauchet ſolches zum Hecker-

ckerling/ inſonderheit aber das erſtere/ zu Deckung derer ſchob-Dächer/ zu Bändern oder Stroh-ſeilen in der Erndte/ zu ſtroh-Decken in Gärten/ zu Unterlagen in die Better/ und zu andern mehr.

Schwad/ heiſt ſoviel Gras/als ein Mähder in ſeinem ordentlichen Schritt auf einem Hieb mit der Senſe abhauet. Man ſagt es auch von der Gerſte und dem Haber/wenn ſie mit der Senſe abgebracht werden. Wann das Gras abgemähet iſt / werden bey gutem Wetter ſo gleich hinder den Mähdern her/ die Schwaden zerſchlagen/ das iſt mit verkehrtem Rechen/ oder dem Haupt des Rechens/ hin und her aus einander geworffen. Bey einfallendem Regen-Wetter aber muß man das Gras in Schwaden liegen laſſen/ bis es ſich wieder ändert. Wenn die gehauene Gerſte in Schwaden beregnet wird / iſt es derſelben nicht ſo gut als dem Haber / weil jene das Röſten nicht ſo/ wie dieſer vonnöthen hat.

Schwaden/ Himmelsthau / iſt der Saame eines Graſes/ ſo in Pohlen / und längſt des Oder-ſtrohms / auch ſonſt an Waſſer-reichen Orten / häuffig anzutreffen ; derſelbe wird des Morgens frühe / weil der Thau noch darauf ſitzet/ geſammlet / weil er / wenn er von der Sonnen abgetrocknet / leicht ausfällt. Die Körner ſind den Hirſen-körnern gleich/anfänglich ſchwartz/ hernach aber ſchön gelblich weiß / am Geſchmack ſehr zart und lieblich / und geſunder als der Hirſen. Das Kraut wächſt zwar wild / kan aber auch geſäet werden/ und alsdann wird der Saame

me ſchön weiß. Er wird mit Milch gekocht/ und giebt eine gute Nahrung/ wiewohl er auch gerne ſtopfft/ wenn er zu viel genoſſen wird.

Schwalbe/ iſt ein kleiner Vogel/ mit einem kleinen kurtzen Schabel/einem ziemlich langen/und in der Mitten von einander getheilten ſchwantz/ die ſchwartze Flügel/ und einen weiſſen Bauch/ unter der Kähle etwas weniges rothes/ und kurtze ſchwache Füſſe/ hat. Im Frühling verkündiget er mit ſeiner Ankunfft die warme Zeit/ und zeucht im Herbſt wieder davon. Sie leben von Fliegen und Mücken/ die ſie im Flug erſchnappen; wo aber Bienen ſind/ pflegen ſie ihnen ſchädlich zu ſeyn, Die ſchwalben dienen ordentlich nicht zur Speiſe/ doch finden ſich näſchige Mäuler/ ſo in denſelben eine Delicadeſſe ſuchen; oder Krancke/ ſo dieſelben vor das Fieber/ die fallende ſucht/ und blöde Augen genieſſen. In der Artzney werden ſie vielfältig gebraucht: Und zwar ſoll das Hertz von einer Schwalben/ mit Honig eingenommen/ das viertägige Fieber vertreiben: mit Zimmet und Amonio/ das Gedächtniß ſtärcken/ und den Verſtand ſchärffen; der Miſt friſch aufgefangen/ mit der Erde von dem Neſt und Eßig vermiſcht/ auf die ſtirn gebunden/ das Kopffweh wegnehmen. Aus ſchwalben-Neſtern wird ein heilſames Pflaſter wieder die Bräune beteitet/ und auch der Aſche von verbranten ſchwalben/ auf mancherley Weiſe/ Artzneyen für allerhand Gebrechen der Augen und des Halſes zugerichtet. Erd-ſchwalben/ wenn ſie noch nacket/ zerrieben/ mit Bibergeil und Eſſig abge-

zogen/ geben ein Waſſer/ ſo in Weiberkranckheiten wohl thut; vornehmlich aber die ſchwere Noth trefflich heilen ſoll.

Schwalben-Kraut/ ſiehe Schöll-Kraut.

Schwalbenwurtz/ iſt ein wildes Heilkraut/ wächſt gern auf Bergen/ in Wäldern/ und wilden ſandigen Orten/ wird auch in Gärten verſetzt/ blühet im Julio und Auguſto/ hat Blätter faſt wie der Lorbeerbaum/ zwey und zwey gegen einander/ und weiſſe ſtarckriechende Blümlein. Die Wurtzel iſt zaſelich und knollig/ am Geſchmack ſüßlich und aromatiſch/ und eine herrliche Artzney wider alles Gifft/ in Peſt und andern anſteckenden Kranckheiten/ heilet auch gifftiger Thiere Biſſe; ſie tilget die Gelb- und Waſſerſucht wunderbarlich; iſt ein eigenes Mittel wieder die Kröpffe/ wann ein Tranck davon gekocht/ und im abnehmenden Mond gebrauchet wird/ reiniget auch alte Schäden und faule Wunden. Der ausgepreßte Safft von dem gantzen Kraut in die Pflaſter gemiſcht/ heilet wunderbarlich. Der ſaame wird unter die Artzneyen wider den Stein genommen. Der Extract von dem Kraut iſt kräfftig wieder die Waſſerſucht/ und das diſtillirte Waſſer thut Hülffe denen/ ſo Gifft bekommen.

Schwamm/ iſt ein Gewächs/ ſo zum Auf- und Abwiſchen dienet/ weil er die Feuchtigkeiten an ſich ziehet/ und auch wieder ausdrucken läſſet; ſie wachſen an Felſen der Meer-Ufer/ wovon ſie abgeriſſen/ gereiniget/ und zu uns gebracht werden. Ihre Farbe iſt gelb/ und ſie beſtehen aus einem luckern und faſerigen Weſen. Es giebet

ber zarte und grobe. Die beſten muͤſſen ſchoͤn leicht/ zart und mittelmaͤßig groß ſeyn. In ſolchen Schwaͤmmen befinden ſich luckere muͤrbe Steine/ die wie Mandeln ausſehen/ und theils grau/ theils weiß ſind. Sie werden abſonderlich geſammlet/ und verkaufft/ weil ſie wieder die Kroͤpffe/ Stein-ſchmertzen und andere Kranckheiten dienlich ſeyn ſollen.

Schwåmme/ Erd-ſchwåmme/ iſt ein unvollkommenes und waͤſſerichtes Gewaͤchs an Baͤumen/ Felſen/ und auf der Erden. Etliche darunter dienen zum Eſſen / als Morcheln/ Reißken/ Pfifferlinge / Puͤlze/ u. d. g. und werden auch getrocknet / und von Materialiſten geführet. Andere ſind nicht zu eſſen/ ja etliche gar giftig/ wie die Fliegen-ſchwaͤmme. Der Bofiſt wird zum Blutſtillen gebraucht. In den Officinen verkaufft man Lerchen-Schwaͤmme / Roſen-Schwaͤmme/ Wachholder-ſchwamm/ Hirſch-Brunſt / Buͤchen- Eichen- Bircken- und Nuß-Baum-ſchwaͤmme. Die Schwaͤmme / ſo an alten Eichen und Fichten wachſen / werden mit Salpeter-Lauge abgekocht / getrocknet / ſcharff geſchlagen/ und zum Feuer anſchlagen verkaufft.

Schwanen/ ſind von den groͤſſeſten Arten der wilden Voͤgel/ ſo auf der Erden und im Waſſer leben/ an Geſtalt einer Ganß gleich/ mit einem ſehr langen Hals / platen ſchwartzen Schnabel/ und ſchwartzen Fuͤſſen / oder ſchnee-weiſſen Federn. Im Sommer ſind ſie wegen voller Nahrung fleiſchichter und fetter/ als im Winter: Ob auch ſchon die zahmen etwas beſſer zur Speiſe/ als

als die wilden/ſo haben doch die erwachſenen durch-gehends ein ſchwärtzlich/ und hartes Fleiſch/ wel-ches/ wie aller groſſer Waſſer-Vögel Fleiſch/ viel Unrath bey ſich führet / bevorab/ weil ſie noch gröſ-ſer als die Gänſe ſind. Was aber die jungen und unterjährigen anlanget / darans kan wol etwas gutes zubereitet werden. Die Jungen ſind an-fangs gelb-grün/wie die jungen Gänſe/mit ſchwar-tzen Schnäbeln/ darnach werden ſie Ziegel-färbig oder grau-roth / und die Schnäbel gelbe / end-lich/ und nach dem Jahre/ bekommen ſie rothe Schnäbel / und ſchöne weiſſe Federn / welche man ihnen zweymal jährlich ausrupffet / und für groſſe Herren weiche Betten daraus machet. In der Artzney wird das Schmaltz gebraucht/die Schwie-len und Runtzeln der Haut zu vertreiben. Die gantze abgezogene Haut mit den Federn gahr ge-macht/ iſt ein zartes/ warmes und koſtbares Peltz-werck. Die Jagt der wilder Schwanen iſt in Dännemarck eine ſonderliche Luſt / welche zu ge-wiſſen Jahrs-Zeiten vorgenommen/ und nahe bey den Inſuln/ woſelbſt ſich die Schwanen in der See aufhalten/ vollzogen wird/ da denn gemeinig-lich etliche hundert Stück erſchoſſen werden.

Schwartz-Holtz/ wird das Nadel- oder Tangel-Holtz/ als Tannen / Fichten/ Föhren/ oder Kiefern/ ꝛc. genennet.

Schwartz-Wildpret/ werden die Sauen genennet.

Schwartz-Wurtz/ ſiehe **Wallwurtz**.

Schwefel/ iſt ein irdiſches fettes Hartz/mit Vi-triol vermiſcht/ das leicht Feuer fängt / eine blaue

Flamme giebt/ und einen widrig ſtarcken Geruch hat. Er iſt entweder **natürlich** oder **gemacht**. Der **natürliche** wird lebendiger Schwefel genannt/ und aus der Erde/wie er an ſich ſelbſt iſt/ gegraben. Er muß zart und brüchig/ auch fein glänzend ſeyn/ und nicht viel Sand haben. Der **gemachte Schwefel**/ welcher in Material-Läden geführet wird/ iſt gelb/ und wird aus ſchweflichten Steinen durch die Gewalt des Feuers ausgeſchmolzen/ oder aus ſchweflichten Waſſern gekocht. Zur Artzney werden aus Schwefel bereitet die ſchwefel-Blumen/ welches ein ſublimirter ſchwefel/ und wañ ſie aufrichtig müſſen ſie ſehr bleich/ leicht zart/ und von gutem Geruch ſeyn. Sie dienen wider allerhand Gebrechen der Bruſt und Lunge.

Schwein/ iſt ein vierfüßiges Thier/mit einer ſpitzigen Schnautze oder Rüſſel geſpaltnen Klauen und auf der Haut mit Borſten bedecket. In der Haußhaltung iſt das Schwein ein nützliches Thier wegen ſeiner Fruchtbarkeit/ und weil es von drey Wochen an ſeines Alters/ alle Monat und Jahr/ ſonderlich im Herbſt und Winter/ kan geſchlachtet und verſpeiſet werden/da/was der Gröſſe und Fettigkeit abgehet/ durch die Güte des Fleiſches erſetzet wird. Man ſoll ſie aber nicht über 4. Jahr halten/ ſondern alsdenn ſchneiden und mäſten. Ein Schwein von guter Art ſoll langſeitig/ kurtzfüßig und großöhrig ſeyn. An der Farbe iſt nicht viel gelegen/ wiewohl man die ſchwartzen/ die den wilden Schweinen gleich ſehen/ vor dauerhaffter/ und von derben Fleiſch hält; die weiſſen aber ſollen zarter ſeyn/ und die **rothen** leicht finnig. Auf

einem Meyer-Hofe hat man gern einer Farbe Schweine/ die bunten und ſcheckigen werden ausgemuſtert. Sie ſind den Wieſen und Aeckern gefährlich/ dieweil ſie mit ihrem Rüſſel den Boden aufreiſſen und umwühlen/ ja auch in dem Hauße Thüren erbrechen/ und ihrer Nahrung/ die ſie mit ihrem ſcharffen Geruch von weiten erwittern/ nachgehen. Wenig Schweine/ und die wohl gefüttert/ bringen mehr ein/ als viel/ die nicht wohl gehalten werden. Das Männlein heiſſet man den Bär oder **Eber**/ das Weiblein eine **Sau** oder **Mutter-Schwein**. Der Eber ſoll ein Jahr alt ſeyn/ehe er zugelaſſen wird; die Mutter der Zuchtſchweine ſollen erwehlet werden/ die geſtreckt und langſeitig ſind/ und einen runden Rücken haben. Sie können zugelaſſen werden/ wan ſie jährig ſind/ beſſer aber/wen ſie bis über anderthalb Jahr wartē; und wenn ſie das ſiebende Jahr erfüllet/ taugen ſie nicht mehr zur Zucht. Sie tragen 4. Monat/oder 18. Wochen/ und können bis 18. Junge auf einmal bringen/ man läſſet ihnen aber nicht alle/ſondern nur die beſten/ zum höchſten ſieben/ die andern können nach der dritten Woche geſchlachtet werden. Wenn ſie zweymahl des Jahrs werffen ſollen/ wie ſie thun/ wenn ſie von guter Art ſind/ werden ſie im Martio und October belegt. Die Ferckel ſo vom Auguſto bis in den Januarium fallen/ dienen nicht zur Zucht/ und werden nur zum Schlachten behalten. Die von dem zweyten und dritten Wurff/ ſind zur Zucht die beſten. Die Kälte iſt ihnen höchſt ſchädlich/ weil ſie davon verbutten. Sie bringen die Zähne mit zur Welt denen/ſo ſchwarze Zähne haben

muß man ſie ausbrechen/ ſonſt kommen ſie um. Die jungen Ferckel bleiben nebſt der Mutter die erſten 10. Tage eingeſperrt; hernach wenn die Mutter auf die Weyde getrieben wird/ verſiehet man die Jungen mit Spülig von ſauer Milch und Mehl oder Kleyen-Trăncken/ bis ſie nach ſechs Wochen abgeſetzet/ und ausgetrieben werden kŏnnen: doch muß man bey windigen und naſſen Wetter ſie daheim behalten. Die ſchlacht-Schweine müſſen geſchnitten ſeyn/ wenn das Fleiſch und ſpeck wohl gerathen ſoll. Es kan ſolches noch bey der Mutter-Milch geſchehen/ da ſie es eher vergeſſen. Was jung caſtrirt wird/ hat beſſer Fleiſch/ wăchſt aber langſamer. Die Eber kŏnnen/ wenn ſie vier Jahr gedienet; die Mutter-Schweine ein Jahr ſpăter geſchnitten werden. Die beſte Zeit hierzu hălt man im Herbſt/ bey abnehmenden Monden. Im Sommer werden die Schweine/ wie ander Vieh/ in die Weyde getrieben; doch muß ſolches nicht eher geſchehen/ als bis der Morgen-Tau von Graß abgetrocknet. Man treibt ſie über die Brach-Aecker/ Halm-Felder/ Anger/ Berg und Thal/ trocken und feucht Land/ſonderlich aber ſind ſie gern in Büſchen und Holtzungen. Des Morgens/ ehe ſie ausgetrieben werden/ und des Abends/ wenn ſie wieder nach Hauſe kommen/ſchüttet man ihnen ihr Geſot für/ welches von allerhand Spülig/ ſo im Hauſe und in der Küchen zuſammen gegoſſen wird/ mit dem Abgang von Sallat/ Kohl und andern/ oder ſonſt geſammleten Krăutern und Wurtzeln/ mit heiſſem Waſſer abgebrühet/ oder nur laulicht fürgegeben wird. Im Winter wollen ſie warm ge-

halten/

halten/und mit einer guten Streu verſorget/darneben/weil ſie nicht in die Weyde gehen/ täglich drey oder viermal mit Geſott abgeſpeiſet werden. Wo Brau-oder Brandtewein-Häuſer vorhanden/ thun die Treber einen ſtattlichen Vorſchub. Ein Schwein im Hauß zu mäſten/koſtet etwas/bringt es aber auch wieder ein. Will man es bald fett haben/ſo gebe man ihm 3. Tag vor dem Neuen-Mond ein halb Quintlein Antimonium crudum, klein geſtoſſen/u. in einem Teig gekneten / laſſe es alſo gehen / bis 3. Tag nach dem Neuen Mond / alsdann lege man es ein. Die Zeit des Einlegens iſt unterſchiedlich/ nachdem es die Haußhaltung erfordert. In der gröſſeſten Hitze oder Kälte taugt es nicht ; um Jacobi aber mag man wohl anfangen. Die Schwein wollen anfangs nicht zu ſtarck gefüttert ſeyn/ ſondern wann man ihnen erſt ein wenig giebt/und allgemach beſſert/gedeyhen ſie wohl. Sie haben auch gerne Veränderung des Futters. Die mit lauter Bohnen gemäſtet werden/ bekommen ein bitteres und widerliches Fleiſch ; wann ſie aber nach den Bohnen ein ander Futter kriegen/ bekommt es ihnen wohl. Wo viel Eicheln oder Buch-Maſt in den Wäldern iſt / kan man näher zum Mäſten gelangen / doch hält man den Speck von den erſtern vor beſſer und körniger/ als den von der letzten. Die Kranckheit/womit die Schwein vornemlich geplaget werden/ſind die Finnen / welches weiſſe Körnlein ſind/ in Geſtalt und Gröſſe Coriandes/ und überall in dem Fleiſch ſtecken. Dieſe bekommen ſie/ wann die Ställ zu feuchs und unſauber gehalten werden / wann ſie viel faule Speiſe genieſſen / und wie etliche wollen/ wann ſie

ſolch Waſſer trincken/ in welchem Eyer abgekocht worden. Man erkennet/ ob ein Schwein finnig ſey/ wann es eine heiſchere Stimme/ und ſchwartze Blattern auf der Zunge hat/ forne breit und hinten ſpitzig iſt/ und ſo man ihm hinter den Ohren die Borſten ausraufft/ es einen rothen Fleck bekömmt. Die Schweine vor den Finnen zu bewahren/ rühret man ihren Tranck mit einem eigenen Feuer-Brand/ oder nagelt eine bleyerne Platte in den Trog/ oder legt Stick-Wurtz in den Tranck/ oder nimmt Schwefel/ Lorbeer und Alaun/ jedes gleich ſchwer/ mit einer Hand voll Rußs/ thut alles wohl zerſtoſſen in ein Säcklein/ legt es in den Tranck/ und erneuert es alle halbe Jahr. Die Finnen zu vertreiben/ nimmt man Hanffſaamen/ ſiedet den in dem Harn eines jungen Knaben/ und läßt ſie 3. oder 4. Tage davon freſſen; oder man giebt ihnen gantze Erbſen. Sie müſſen aber nicht eher als 3. Wochen hernach geſchlachtet werden/ weilen die friſch zergangenen Finnen ſchädlicher als die gantzen ſind.

Schwein/ das wilde/ iſt ein behertztes/ grimmiges und unverzagtes Thier/ welches/ ſo bald es ſeine Waffen erreicht/ ſchwer in die Flucht zu treiben. Wenn ein Schwein dreyjährig wird/ verläßt es die Heerde/ und wohnet allein/ bis zur Brunſt-Zeit. Ihre Jungen werffen ſie in ziemlicher Menge und Anzahl/ meiſtentheils in Höltzern/ wo Eich- oder Buch-Bäume und wildes Obſt zu finden. Dieſes geſchiehet gemeiniglich im April/ und ſind die Fercke anfangs mit roth und weiſſen ſtrichen umringet/ die ſich aber mit dem Alter in ſchwartz-dunckele Farbe verkehren. Sie bleiben bey der Mutter ſo lange/

ge/bis ſie übers Jahr wieder Junge wirfft/alsdann bleiben ſie allein beyſammen/und nehren ſich/ ſo gut ſie können. Im dritten Jahr werden ſie erſt tüchtig zur Brunſt/ und bekommen mehr Hertz ſich zu wehren/da ſie dann ein Schweinbarn/Keuler / im vierten aber hernach angehende Schweine/und im fünfften Jahr hauende Schweine genannt werden. Um Martini fängt ihre Brunſt an/ und währet 4. oder 5. Wochen/da auch die ſtärckern die ſchwächern verfolgen. Die gewöhnlichen Jagt-Wörter von den Schweinen seyn: Die Säue nennet man das ſchwartze Wildpret/ man macht einen Haag / bindet ſeiler an / ſtellet Garn und Wehr-Tücher. Das Schwein hat einen Kopff/ Augen/Ohren/Schalen und Kräfften/Förder- und Hinter-Läuffte; item ein Lager/hat auf den Wieſen ſehr gebrochen / das iſt/ ſehr gewühlet / gehet auf die Brunſt/ aufs Gras/ wird gehetzt/ kämpfft oder ſtreitet mit den Hunden/ wird von den Hunden geſtellet/ laufft ein/ fängt ſich ins Garn/ wird von Hunden gefangen/ hat ſcharffe Waffen / Gewerff oder Gewehr/ das iſt/ Zähne/ ſchlägt viel Leute oder Hunde darnieder/ wird gefällt/ gebürſchet / und demſelben ein Fang gegeben / ſo zwiſchen den Förder-Lauf / und Halß / gleich zum Hertzen geſchehen muß. Das Männlein oder Eber heißt ein Sau-ſchwein/ ein hauend Schwein oder Keuler; die Mutter eine Bache / welche ſetzet. Ein jährig Schwein / heiſſet man einen jährigen oder heurigen Friſchling. Ein junges Schwein/einen Friſchling. Ein angehend Schwein/ heiſſet ein dreyjähriges Schwein männlichen Geſchlechts. Buch-

Maſt iſt von demjenigen Orte zu verſtehen/ wo viel Buch-Eckern ſind / Eichel-Maſt aber/ wo Eicheln ſind. Die Haut wird das Schweins-Fell genennet/ und ein Schweinhatz/ iſt das Säu-Jagen.

Schweiſſen/ſagen die Jäger von dem Hirſch/ wann er blutet. Daher nennen ſie auch das Blut den Schweiß.

Schwerd-Fiſch/iſt ein ungeheurer See-Fiſch ſo in dem groſſen Welt-Meer in Norden/ auch um America/bey den Antillen anzutreffen. Er hat einen heßlichen platten Kopff/ in Geſtalt eines Hertzens/ und einen dicken Leib / daran auſſer dem Schwantz ſechs Floßfedern / mit welchen er überaus ſchnell ſchwimmet. Er hat keine Schuppen/ ſondern nur eine ſcharffe / auf dem Rücken graue / am Bauche weiſſe Haut/und gelanget bis zu acht Fuß der Länge. Aus den obern Kienbacken gehet hervor ein Bein/ in Geſtalt eines Schwerds/an beyden ſeiten mit ſpitzigen Zacken verſehen / mit welchem er ſich vortreflich wehret/und ſeinen Feind verletzet. Man hat dergleichen Schwerdter gefunden/die fünff Fuß lang / unten ſechs Zoll breit / und auf jeder Seite mit 27. Zähnen verſehen geweſen. Unter den Augen hat er zwey Lufft-Löcher/ durch welche er das eingeſchluckte Waſſer hoch in die Lufft ausſpritzet. Er trachtet die Ober-Herrſchafft unter allen andern Fiſchen zu behaupten / und läßt ſich öffters mit dem Wallfiſch in ſtreit ein / welchem er den Bauch auffſchlitzet.

Schwerd-Lilien / ſiehe Iris.

Schwere-Noth / ſiehe Fallende ſucht.

Schwertel-Lilien / wächſt auf den Wieſen

und Aeckern; führet das Gewäſſer ab/ und zeucht den Schleim vom Haupt/ dienet in der Waſſerſucht/ äuſſerlich für Flecken und Unreinigkeit der Haut. Der Safft hat eben die Krafft.

Schwindel/ iſt eine Entſtellung des Gehirns/ entweder von aufſteigenden groben Dünſten/ oder von einer verwirreten Bewegung der Säffte in demſelben/ oder auch durch Mit-Empfindung von dergleichen unordentlichen Bewegungen in einem andern Theil des Leibes/ ſonderlich des Magens/ Miltzes und der Mutter her kommend/ wordurch vornemlich die Geſichts-Nerven alſo gerühret werden/ daß es einem düncket/ ob ſehe er alles um ſich im Kreiß herum lauffen/bey ſtärckerem Schwindel aber den Augen allerley Farben vorkommen/ oder das Geſicht gar vergehet/darneben ſich noch andere Zufälle/ als Sauſen und Klingen der Ohren/ und daß man ohne Hülffe ſich nicht aufrecht halten kan/ mit einfinden. Die darzu geneigt ſind/ finden ſich ſchwach im Haupt nach dem Schlaff/der bey ihnen entweder ſchwer und unruhig/ wann das Geblüt dicke und unrein/ oder ſehr ſparſam/ wann das Geblüt flüchtig iſt. Er iſt ein Verwandter der ſchweren Noth/ und bey alten Leuten ein Vorbote des Schlags/ weil alle ſolche Gebrechen aus einerley Verſtopffung/ nachdem dieſelbe ſtärcker oder gelinder iſt/ entſpringen. Dinge/ ſo den Schwindel befördern/ ſind kalte/ naſſe und trübe Lufft/ alle blehende Speiſen/ſonderlich Bohnen/Zwiebeln/Meerrettig/ſchweres Getränck von ſtarck gehopften Bier/ übermäßiger Gebrauch ſtarcker Weine/vieles Wachen/ Verſtopffung der natürlichen Ausladungen/

und groſſe Traurigkeit. Ein præſervirendes Mittel wider den Schwindel/ ſoll ſeyn/ wann man des Morgens ein ſchnittlein Brods/ in ſpaniſchen/ oder einen andern dergleichen edlen Wein/ getunckt/ genieſſet.

Schwindſucht/ iſt eigentlich ein Auszehrung des gantzen Leibs/ mit einem ſtillen Fieber und faulen Huſten begleitet/ von einer ſchwürigen Lunge herrührend. Die Vorboten ſind/ dünner/ ſcharffer/ oder bitterer Speichel/ trockener Huſten/ und innerliche Hitze. Wo die Kranckheit ſchon Wurtzel gefaſſet/ findet ſich eine mereckliche Magerheit/ unordentlicher Appetit/ ſtarcker und ſaurer Schweiß/ ſteiger Huſten/ mit beſchwerlichen Auswerffen eines Schleims/ der eyterig/ ſtinckend/ von mancherley Farben/ und offt mit Blut vermengt iſt. Die nächſte Urſache der Kranckheit iſt die Lunge/ wann ſie von ſauren und ſcharffen Theilgen/ die in dem Ader-Waſſer ſtecken/ zerfreſſen/ und Eyter-ſchwürig geworden; ſich für der Schwindſucht zu bewahren/ muß man allzu warme und allzu kalte Lufft meiden/ ſchwindſüchtigen Leuten nicht zu nahe kommen; nahrhaffte und verdauliche Speiſen/ von Kalbfleiſch/ Tauben/ jungen Hünern/ Eyern/ Krebſen/ mit guten Brühen/ Roſinen an Speiſen insonderheit Milch mit heilſamen Kräutern/ oder mit Thee/ fleißig genieſſen; hingegen alles was ſauer/ ſcharff/ geſaltzen/ bitter und zähe iſt/ meiden; Gerſtentranck mit kleinen Roſinen/ oder Molcken mit Thee/ Kräutertrancke bey der Mahlzeit zum Getrancke erwehlen; dem Schlaff mehr als dem Wachen nachhängen; für allem/ was den Leib oder das

Ge-

Gemüthe ſchwächen kan/ ſich fleißig hüten. Unter den Geneſungs-Mitteln iſt der Schwefel/ wer ihn recht zu gebrauchen weiß/ der beſte und ſtärckſte Balſam der Lunge.

Schwindſucht der Bäum/ iſt eine Kranckheit derſelben/ welche darinnen beſtehet/ daß ſie abnehmen und mager werden. Dieſe Kranckheit iſt am beſten mit guten alten Dünger zu vertreiben.

Scordien / Waſſer-Knoblauch / iſt ein Kraut/ ſo an feuchten / ſchattigen Orten/ wild wächſt/auch in Gärten verpflantzet wird; hat braune/ viereckige / haarige ſtengel/ an denſelben zwey und zwey weißlich rauhe gekerbte Blätter/ darzwiſchen röthliche Blümlein/ nach welchen ein kleiner ſaame folget; iſt am Geſchmack bitter / und am Geruch dem Knoblauch gleich. Es wird geſammlet / wann es in der Blüthe ſtehet. Es trocknet/ wärmet/ zertheilet/ reiniget/ treibet den Schweiß/ und widerſtehet der Fäulung und allem Gifft. In den Apothecken hat man davon das Waſſer / den Syrup/ den Extract und das Saltz. Alle ſolche Stücke ſind kräfftig wider die Peſtilentz / gifftige Fieber/ Pocken Maſern/ und alle anfällige Kranckheiten. Das Kraut in Wein oder Waſſer geſotten/und aufgelegt/ lindert die podagriſche Schmertzen/ und das Hüfft-Wehe; es reiniget die Wunden/ und heilet vortreflich/ inſonderheit alte ſchäden/ faule Geſchwüre und den kalten Brand.

Scorzonere / Schlangen-Mord / iſt ein wildes Heilkraut/ das in den Wäldern an feuchten Orten wächſt/ und auch bey uns in etlichen Gärten unterhalten wird. Die Wurtzel iſt eines Daumens

dicke/

dicke/und einer halben Ellen lang/ glatt/ von auſſen ſchwartz/ inwendig weiß/ und voller Milch/ſie wird vornemlich in der Medicin gebraucht/ öffnet die Verſtopffungen/ dienet der Leber/ Hertz/ Bruſt und Haupt/ befördert den Schweiß/ widerſtehet dem Gifft und der Fäule/ iſt gut für die Peſt/hitzige Fieber/Pocken/ Maſern/ Schwindel/ ſchwere Noth/ Melancholey/ Schwermüthigkeit/ Miltz-Beſchwerung/ Auffſteigen der Mutter/ Ohnmacht und Podagra.

Scorzonere/ ſpaniſche Haber-Wurtz/ iſt eine Kuchen-Wurtzel/ zärter zu eſſen/ als die gemeine Haber-Wurtzel/ bleibt den Winter in der Erden/ dauret etliche Jahr/ ob ſie ſchon Saamen trägt/ wird immer gröſſer/ und kan allezeit genutzet werden. Man ſäet ſie Reihen-weiſe im Frühlinge/ im abnehmenden Licht/oder auch/wann ſie beginnet zu verblühen. Wann man ſie verſpeiſen will/ wird ſie rein geſchabet/in kalten Waſſer geweichet/damit ſie die kleine Bitterkeit verliere/ dann gekocht/ und wie die Haber-Wurtz zugerichtet. Der Saame wird auch auf gleiche Weiſe geſammlet. Man hat derſelben noch eine Art/ die nicht geringer/ und die **Deutſche Scorzoner** genennet wird.

Sect/ iſt ein ſüſſer/ ſtarcker Wein/ weiß oder Gold-farb/ſo urſprünglich aus denen Canariſchen Inſuln herkömmt/ aber auch in Spanien wächſt/ daher er Canarien- Palma- Mallaga- Xeres- oder Seres-Sect/ nach den Orten/ da er gefallen/zu heiſſen pfleget. Der Palma Sect wird durchgehends vor den beſten gehalten/ der Mallaga-Sect iſt der ſüſſeſte/der Seres-Sect der geringſte im Geſchmack

aber

aber der Geſundheit nicht weniger / als die andern zuträglich.

See-Barſch/ iſt ein Fiſch/ſo in der Oder und Spree / ſonderlich aber in groſſen Seen / in der Marck/ Pommern und Preuſſen/häuffig gefangen wird. Mit dem Kopff gleicht er einem Hecht/ mit dem übrigen Leib einem Barſch / hat harte rauhe Schuppen/iſt auf dem Rücken grünlich grau/ weiß auf dem Bauche / am Leibe mit ſchwartzen Flecken/ und hat grau blaue Floßfedern. Er iſt ein Raub-Fiſch/ und ſehr gefräßig/ wird bis einer Ellen lang/ leichet im April / und iſt faſt das gantze Jahr über gut. Sein Fleiſch iſt weiß/ zart/ wohlſchmeckend und geſund. Er kan gleich den Hechten und Barſchen zugerichtet werden.

See-Blume/Waſſer-Lilie/werden in weiſe und gelbe/beyde aber in groſſe und kleine unterſchieden; wächſt faſt überall in ſtillen Waſſern/Pfützen und Seen/ hat eine knollige Wurtzel/ runde Blätter/ und ein weiſſe Blume/ die einer Lilie nicht ungleich/ſie blühet im Julio/und bringt einen ſchwartzlichen / gläntzenden ſaamen / mit einer Hülſe / die wie ein Mohn haupt geſtaltet. Die Blume iſt von kühlender Krafft/und wird in Fiebern/ die Hitze zu dämpffen / und die ſchmertzen zu lindern/ nützlich gebraucht. Man hat davon in den Apothecken ein Waſſer/ einen Syrup/ Conſerve/ Oel/ und eine ſalbe. Es giebt auch noch eine Art See-Blumen/ deren Blätter den vorigen gleich/die Blumen aber gelb/und in Geſtalt einer Roſen ſind; ſie wird aber in der Artzney nicht gebraucht.

Seeſchaum / iſt eine weiſſe und leichte ſchaale

oder Schuppe/ welche oben und unten etwas erhöhet/auf einer Seiten hart und glatt/auf der andern rauch und mürbe/wie ein Bimſtein iſt; wird von einigen weiſſer Fiſchbein genennet/und findet ſich an allen Ufern des Meers. Der Fiſch/ der es auf ſeinen Rücken trägt/ heiſt Blackfiſch. Die Goldſchmiede machen aus dieſem Fiſchbein Formen/man nimt es auch mit unter das Zahn-Pulver.

See-Wolff/ Klip-Fiſch/ iſt ein bekandter See-Fiſch/ nicht nur in Indien/ ſondern auch in der Weſt- und Oſt-ſee. Er hat ein weites Maul/ und in demſelben nicht nur forn groſſe ſpitzige Zähne/ſondern auch hinten zwey Reihen Back-Zähne. Er iſt groß/ dick/ fett/ hat eine fleckige Haut/ und nicht gar groſſe Schuppen. Er wird an der Lufft gedörret/ und iſt gut zu eſſen.

Sehne/ nennet man des Haſen Augen.

Seide/ iſt ein zarter Faden/ ſo von den Seiden-Würmen geſponnen/ durch Menſchen-Kunſt von ſeinem eigenen Kleuel abgehaſpelt/ bereitet/ und zu allerhand Zeugen verarbeitet wird. Natürlich iſt ſie von unterſchiedenen Farben/ weiß/ ſchweffel-gelb/ gold-gelb/ grünlich-blau/ und Purpur-farb; die drey erſten Arten aber ſind die gemeinſten: Doch bleiben ſolche Farben nicht beſtändig/ ſondern bleichen alle aus in der Bereitung. Es iſt die Seide eine bequeme Tracht/ ſo ſich auf alle Jahrs- Zeiten ſchicken/weil daraus nicht nur leichte Zeuge vor den Sommer/ als der Taffet und Flor/ ſondern auch mittelmäßige/ als Damaſt und Atlas/ ja gar ſtarcke/ vor den Winter/ als Plüſch und Sammet/ bereitet werden.

Sei-

Seidel/ ſiehe Nöſſel/

Seidenſchwantz/iſt ein Vögelein in der gröſſe einer Lerchen/hat auf dem Kopff ein Püſchlein/ daß er aufrichten und niederlegen kan/ auf den Flügeln rothe Flecken/ im Schwantz ziemlich lange Federn/ die am Ende hochgelb/ im übrigen iſt er an Farben dem Häher oder Holtzſchreyer gleich. Sein Fleiſch iſt zart und lieblich zu eſſen als ob es gewürtzt wäre. Seine Nahrung ſind rothe Vogelbeere; doch kan man ihn im Hauſe mit klein geſchnittenen gelben Rüben erhalten/ er mus aber frey herum fliegen/ dann im Käfig dauret er nicht. Er kömmt nicht alle Jahr/ und wie Colerus meynet/ in ſieben Jahren nur einmal/ und ſoll ein ſterben bedeuten.

Seiden⸗Wurm/ iſt ein weiſſer Wurm/in Geſtalt und gröſſe einer Raupe/ der aus einem kleinen Ey/ in der gröſſe eines Mohn⸗Körnlein / erzeuget/ mit weiſſen Maulbeer⸗Blättern ernähret wird; wenn er zur Vollkommenheit gediehen / in einem Häußlein/ in der Geſtalt und gröſſe eines Tauben⸗Eyes/ mit einem Faden/ ſo er durch das Maul aus ſeinem Leibe ziehet / ſich verſpinnet / aus welchem er nach zwantzig Tagen/ in Geſtalt eines Molcken⸗Tellers/ heraus kreucht/ ſich mit ſeinem Weiblein paaret/ und dieſes darauf Eyer leget woraus das folgende Jahr eine neue Brut gezogen wird. Wenn das Würmlein ausgehecket worden/ iſt es ſchwartz und rauch. Nach neun Tagen wird es kranck/ liegt zwey Tage ſteiff/ und ohne Nahrung und würfft endlich die Haut ab/ welches man häuten oder mauſen nennet. Solches geſchiehet zum vierdten mal/ da denn der Wurm immer gröſſer/

weiſſer

weiſſer und glatter/ zuletzt/ und wenn er dem Spinnen nahe/ gantz glantzend und durchſichtig wird/ alsdann ſucht er einen Winckel/ da er ſich verſpinnen möge/ zu dem Ende ihm zarte Reis-Gebünde/ dünne Hobelſpäne/ u. d. g. geſtellet werden.

Seiffe/ iſt eine von Unſchlit/ oder andern Fett/ und ſcharffer/ aus Aſchen oder ungelöſchten Kalck gezogene Lauge durch genugſames ſieden bereitete zuſammen geronnene Materie/ dienet den Sudel und ſchmutz aus der ſchwartzen Wäſche/ Kleidern/ und von dem Leibe abzuwaſchen. Die gemeine Seiffe iſt zweyerley/ weiß und ſchwartz. Jene wird von Unſchlitt; dieſe in Spanien und Italien von Oel/ in Holland und andern Nordiſchen Orten aber von Thran gemacht. Jene iſt feſt und hart/ und läſſet ſich in ſtücke formen; dieſe iſt ſchmierig wie Butter. Die Venediſche und Spaniſche Seiffe ſind die feineſten. Zum Bartputzen/ und waſchen der Hände und des Angeſichts/ werden beſondere Arten wohlriechender Seiffen zugerichtet.

Seiffen-Fäßlein/ iſt ein kleines von Zinn oder Blech getriebenes Käſtlein ohne Deckel/ worinnen die Hand-ſeiffe lieget/ und welches insgemein an die Handfaß-Tafel angehenget wird.

Seiffen-kraut/ Speichel-Wurtz/ iſt ein Kraut/ das an Bächen und feuchten Wegen wächſt/ auch in Gärten gepflantzet wird. Seine Benennung kömmt daher/ daß es wie Seiffe zum Waſchen dienet/ und wenn es gekäuet wird/ viel Speichel ziehet. Es hat Wegrich-Blätter/ einen wolligen ſtengel/ und eine Blume ohne Geruch/ die im Junio und Julio ausſchlägt. Er hat eine

öffnen-

öffnende und Schweißtreibende Krafft/ dienet auch äuſſerlich wider die Flecken und Raude der Haut/ und der Saame ſoll ein gutes Mittel wieder die fallende Sucht ſeyn.

Seiffenſieder-Aſche/ oder die ausgelaugte Aſch/ ſo beym Seiffen-ſieden/ nach abgegoſſener Lauge übrig bleibt/ iſt eine gute Felder- und Wieſen-Düngung.

Seitenſtechen/ iſt eine Kranckheit/ die von Entzündung des Rippen-Häutleins/zuweilen auch der Lungen/ zugleich entſtehet/ dabey ſich eine Beklemmung der Bruſt/ſchwerer Athem/ groſſe Hitze/ Huſten und Schmertzen befinden. Sie wird zum öfftern durch ſtarcke Erhitzung/ wann eine jählinge Erkältung darauf erfolget/ innerlich durch einen kalten Trunck/ oder äuſſerlich durch eine ſtreichende Lufft/ verurſachet/ wodurch das Geblüt/ und der Ader-Safft ſich ſtopffen/ ergieſſen/ und in Wallung gerathen/ davon die Zäſerlein gezieret/ den Schmertz/ und die Ereyterung eine Entzündung verurſachet/ bis der Tod erfolget. Geſchwinde Veränderungen der Lufft und des Wetters/ von der Wärme zur Kälte/ ſcharffe ſchneidende Winde/ faule Nebel können viel zu dieſer Kranckheit helffen. Die daran kranck ſind/ ſollen ſich des Weins enthalten/ und kühlende Träncke gebrauchen. Die Cur muß alſobald mit einer Aderlaſſe/ an dem Arm der ſchmertzenden Seite/ angefangen/ und dieſelbe/ wenn das Blut ſehr dicke iſt/ etliche mal bey wenigem wiederholet werden. Geringe Leute brauchen einen Tranck von Roß-Feigen/ ſonderlich die von einem ſchwartzen Hengſt gefallen.

Sellerie/ iſt ein Wurtzel-Gewächſe/ſo aus Italien in Deutſchland gebracht worden/und das nunmehro auch in unſern Gärten häuffig gebauet wird. Es wächſt nicht nur wie ſtarcke Peterſilien-Wurtzeln/ſondern hat auch noch beſſere Krafft und Würckung/ dann jene. Er wird geſaubert / in dünne Stücklein zerſchnitten/ und entweder aufgeſotten/ oder ſtracks rohe mit Baum-Oel/ Saltz / Pfeffer / und ein wenig Eßig zum Gebratenen aufgeſetzet/ oder ſonſt bey andern Speiſen angebracht.

Sencken im Weinberge/ geſchiehet auf folgende Art wann der Wintzer den Stock fein aufgeſchnitten und abgeputzet/wird er bey gutem Wetter fein trocken eingelegt; denn wenn er naß/ läufft er in der Erden an/ und faulet aus den Augen/ da er heraus ſaſern ſoll. Er muß zum Stock/ den er ſencken will/ räumen/ und eine Elle/ oder noch tieffer/ eine eckigte Grube machen/die ſo viel Ecken hat/ als ſencken vorhande/ u hernach die Enden in die Winckel einlegen/ jedoch nicht enge zuſammen/ ſondern zwey bis drey Schuh weit von einander. Man muß auch dem Senck-Ende/wenn es etwan übriges Holtz haben ſolte/ ſeine gebührliche Brüche thun.

Senet-Blätter/ ſiehe Linſen-Baum.

Senff/ iſt ein bekandtes Kraut/ deſſen es dreyerley Gattungen giebet: 1.) weiſſen oder gelben Senff. 2.) Gemeinen braunen Senff / der hin und wieder in Deutſchland auf den Feldern geſäet wird/ und im Herbſt reiffet/da denn der Saame abgenommen/ mit Eßig zerrieben/ in Fäßgen geſchlagen / und alſo zum Verſpeiſen verhandelt wird. Der beſte komt von Franckfurth am Mayn. Er muß

friſch

friſch/ ſcharff// wohlſchmeckend/ und nicht michſigt/ oder nach dem Keller ſchmecken. 3.) Hat man den wilden Senff/ welcher hin- und wieder in Wäldern wächſt/davon werden die Blätter klein geſchnitten/ und zum Frühſtück wider die Raute genoſſen. Der Senff hat eine trocknende/zertheilende/verdauende/ und dem Scharbock widerſtehende Krafft. Etliche körner des Morgens gekäuet und verſchluckt/ reinigen das Haupt ſtärcken das Gedächtniß / wehren dem ſchwindel und ſchlag. Aeuſſerlich wird er in aufziehende Pflaſter mit genommen. Die vom Schlag gelähmte Glieder damit gerieben/ kommen wieder zu recht. Zerrieben/ und für die Naſe gehalten/ macht er Nieſen/ und dienet wider die Mutter-Beſchwerung. Das davon bereitete Pflaſter zertheilet alle wäßerige Geſchwulſt; Das ausgepreßte Oel heilet die kalten Gebrechen der Nerven. Das aus dem Kraut und Blumen gezogene Waſſer dienet vor den Schwindel und ſchlag. Mit dem Senff pflegt der Koch entweder gewiſſe Eſſen gut und angenehm zu machen / oder er ſetzet ſolchen als eine Tuncke bey Böckel- und geräucherten Fleiſch/ Schinckgen/ rc. auf/ wodurch dergleichen Gerichte delicat/ geſund und verdaulich gemachet werden.

Senffte/ Porte-Chaiſe, iſt ein an unterſchiedlichen Orten gewöhnlicher Trag-ſeſſel / worauf man ſich/ von zwey darzu beſtellten Senfften-Männern/ von einem Ort zum andern tragen läßt.

Senſe/ iſt ein eiſernes Werckzeug/ das Gras und Grummet von denen Wieſen / und das Geträide von denen Feldern abzumähen und abzuhauen. Sie wird ſolchem Gebrauch nach entweder eine

Gras-Senſe/ oder eine Getraͤide-Senſe/ genennet / beyde fuͤhren einerley Eiſen / und ſind nur den Stielen/ oder ſogenannten Senſen Baͤumen nach/ von einander unterſchieden. Die Senſe an ſich ſelbſten iſt ein ſehr duͤnnes/ etwas krumm gebogenes/ und wohl geſtaͤhltes ſcharff-ſchneidendes Eiſen/ hinten am Ringe / wo ſie an den Senſen-Baum geſtoſſen wird/ guter vier quer Finger/ und in der Mitte ohngefehr drey quer Finger breit/ vornen aber wie ein Habichts-Schnabel/ krumm und ſpitzig zulauffend. Die Graſe-Senſe hat einen krummlauffenden / unten aus- und oben eingebogenen Baum / welcher von einem ſelbſt-Wuchſe alſo zubereitet wird / an dem einen Ende/ ſo man in der lincken Hand haͤlt/ mit einer kruͤcke/ und etwan beym dritten Theil von oben hinunter/ einen hoͤltzernen knebel/ wie einen Hacken den man im Hauen mit der rechten Hand haͤlt. Unten am Ende des Baums iſt die Senſe mit eiſernen Ring an dem Baum befeſtiget. Die Getraͤide-Senſe hat einen geraden Baum/ ohngefaͤhr 2. und 3. Viertel-Ellen lang/ ohne kruͤcke/ aber ohngefehr / jedoch nicht gar in der Mitte / mit einem knebel verſehen. Oben/ wo die Senſe angeſtoſſen wird/ iſt das Senſen-Geruͤſte/ beſtehend aus einer von weichen Holtz gemachten Saͤule / nicht gar einer Elle lang/ und mit vier in gleicher Weite/ von einander ſtehenden von harten Holtz als Hertern/ Maß-Ellern u. d. g. gemachten Spiſſen verſehen/ einem Buͤgel von Weiß-Dorn/ ſo durch den Baum und die Saͤule gehet/ und ſolche zuſammen haͤlt / und einem ſteg von weichen Holtz/ ſo durch den Baum und buͤgel

gehet/

gehet / und daran die Dräte / ſo die Spiſſe halten / beveſtiget ſind.

Sennes-Blätter / Senet-Blätter. Das Kraut / woran ſie wachſen / hat einen hohen Stengel mit vielen Zweigen / kleine zugeſpitzte und bleichgrüne Blätter / blühet gelb / und ſetzet kleine Schoten / in welcher ein brauner oder graulicher Saame verſchloſſen iſt. Die meiſten kommen jetziger Zeit aus Italien und Franckreich; die beſten aber werden aus Egypten und Alexandria / auch aus Syrien gebracht. Sie müſſen ſchön / gantz / grob / grün / und nicht ſtenglicht ſeyn. Die Schoten kommen zugleich mit unter den Blättern heraus / und werden auch darunter mit verkaufft / weil ſie gleiche / und faſt beſſere Würckung / als die Blätter thun. Beyde haben eine Krafft gelinde zu purgiren / auch die / ſo von andern Artzneyen ſchwerlich beweget werden; ſie führen alle ſcharffe / ſaure / ſaltzige und zähe Feuchtigkeiten ab / und thun gut in lang anhaltenden Kranckheiten. Der ſicherſte Gebrauch iſt / daß die Blätter übergoſſen aber nicht ausgepreſſet werden / weil ſie ſonſt Bauch-Grimmen verurſachen.

September, oder Herbſt-Monat / hat 30. Tage. Dieſer iſt des Sommers Ende / und des Herbſtes Anfang. Es hat aber der Herbſt bey denen Deutſchen ſeinen Namen von der Herbigkeit / weil er herbe / und der Geſundheit des Leibes ſonderlich zuwider iſt. Seinen Anfang nimmt er / wann die Sonne ohngefehr den 13. ſonſt 23ſten dieſes Monats / in das Zeichen der Waage eintritt / und damit zugleich die andere Tag- und Nacht-Gleiche

macht / da die Nächte zu- und die Tage hingegen abnehmen / bis an den Winterlichen Sonnenſtand / Solſtitium brumale. Dieſer Herbſt-Monat wurde von den alten Römern Septembris genannt / weil er der ſiebende / von Martio an / gerechnet / iſt / welcher Name bis auf den heutigen Tag in der Lateiniſchen Sprach behalten wird. Carolus M. hat ihn den Wild-Monat geheiſſen / weil auf Ægidii, als am erſten Septemb. der Hirſch gemeiniglich auf die Brunſt tritt. Wird auch von andern der Gerſt- und Spelt-Monat genennet. Von der Witterung vermuthet man / was hiernächſt folget:

Der Anfang deſſelben / bringet Menſchen und Vieh böſe Dünſte und Nebel:

Der Fortgang giebet friſche Thau und Reiffe / ſo das Laub von denen Bäumen abwerffen / und die Krafft der Kräuter in die Wurtzel zurück treibet.

Nach der Mitte kommen zu Zeiten etliche warme Regen / auf welche dürre Winde und Lüffte folgen / woraus eine unluſtige und fäulichte Lufft entſtehet.

Im letzten Viertel entſtehen böſe Nebel und Regen.

Mit was Wetter der Hirſch am Egidii-Tag in die Brunſt tritt / mit ſolchen ſoll er nach vier Wochen wiederum heraus tretten. Wann nun der Hirſch etwas langſamer in die Brunſt tritt / ſo ſoll es ein Zeichen ſeyn / daß es langſamer Winter werden wolle.

So es auf Matthäi Tag ſchön iſt / ſo ſoll ſolch Wetter noch vier Wochen dauren.

Die Alten haben um Michaelis aus denen leeren und naſſen Eich-Aepffeln / eines naſſen / aus den

dürren und eingeſchrumpfften aber/eines dürren Jahres/ und kalten Winters/ ſonderliches Merckmahl genommen.

Wann die Eich-Aepffel früher als um Michaelis/ und in groſſer Menge wachſen/ ſo kömmet ein früher Winter vor Weyhnachten mit vielen Schnee.

Wann die Vögel vor Michaelis nicht ziehen/ ſo wird vor Weyhnachten kein harter Winter vermuthet; wohl aber hat man ſich eines gemäßigten Wetters zu verſehen. Dergleichen vermuthet man auch vom Regen an Michaelis.

Donner-Wetter um Michaelis ſollen groſſe Winde bedeuten.

Wann es die Nacht vor Michaelis helle/ ſo ſoll ein hefftiger kalter Winter folgen.

So die Reiffen zeitlich vor Michaelis kommen/ ſo ſollen ſie langſam nach Walpurgis wieder kommen.

Muthmaſſungen aus dieſen Monat/zu einem geſegneten oder unglückſeligen Jahr.

Wer im Herbſt und Vor-Jahr/ um die Zeit des Æquinoctii, wann Tag und Nacht gleich iſt/ kranck wird/ mit demſelben ſoll es mißlicher ſtehen als zu anderer Zeit.

Wann es um Matthäi ſchön iſt/ ſoll es künfftiges Jahr viel und guten Wein geben/ weil die Reben und das Holtz wohl wachſen und zeitigen.

Die Alten haben nachfolgende Gemercke aus denen Eich-Aepffeln um Michaelis hergenommen/welche auf der Erfahrung beruhen: Eine Mücke darinnen/ ſoll auf ein mittelmäßig Jahr deuten.

Ein Würmlein und Made/ſoll ein Zeichen zum fruchtbaren Jahr geben. Wann ſie entzwey geſchnitten/ friſch und ſafftig ſind / bedeuten ſie einen fruchtbaren Sommer. Wann nichts darinnen iſt/ ſolls auf Sterben deuten. Wann ſie wäſſerig ſind / ſollen ſie auf ein naſſes und theures Jahr deuten. Sind ſie aber dürr und eingeſchrumpffen / ſoll ein dürrer und fruchtbarer Sommer zu vermuthen ſeyn.

Haußhaltungs-Verrichtungen in dieſem Monat.

1.) Im Felde ſoll man

Bey trockenem Wetter den Hopffen abnehmen/ blaten/und wann er genug getrocknet/ in Fäſſer einſchlagen.

Die fetten und feuchten Aecker zum drittenmal umackern und ſäen/die rauhen/ groben und harten Felder zum andern mal umreiſſen.

Miſt auf die Brachfelder führen / bereiten/ und unterackern.

Korn/ Weitzen und Winter-Gerſten anbauen/ und recht zeitigen; reinen und ſaubern Saamen ausſäen/ und hernach fleißig einegen.

Korn-und Weitzen-Stoppeln zur Sommer-Gerſten gar feuchte umackern/damit es den Winter über faule.

Die magern Wieſen/ ſo nicht mehr traben wollen/ umackern / und mit guter Erde und Teich-Schlamm/wie auch Dünger überwerffen/ und Klee-und Heu-Saamen darauf ſäen.

2.) Im Küchen-Garten ſoll man

Kohl- und Kappus-Kraut ablatten. Winter-

Zwi-

Zwiebeln ſetzen. Körbel-Kraut/ Rapunzel/ Spinat/ Mangolt/ und dergleichen ſäen/ ſolche ſo wohl Winters/ als auch im Frühling/ da ſie bald zeitigen/ zu genieſſen.

Die Garten-Beete/ ſo künfftigen Frühling beſäet werden ſollen/ wohl düngen und umgraben.

Gelben Rüb-Saamen im abnehmenden Mond ſäen/ daß man im Frühling ſolche Rüben zeitlich haben kan: Dann auch dieſer Saamen nit leicht von der Kälte einen Schaden leidet.

Kalmus-Wurzeln verſetzen/ beym trocknen Wetter die Endivien binden. Johannis und Rauch-Beer durch jährige Zweiglein/ daran etwas von fertigen Holtz gelaſſen wird/ fortpflantzen/ in guten und fetten Boden.

3.) Im Obſt-Garten ſoll man

Die wilden Stämme und andere Bäume verſetzen/ nach der Weiſe und Wende/ wie ſie vorhin geſtanden/ auch ſorgen/ daß ſie mit guter/ lockerer Erde/ um die Wurtzeln beſchüttet werden.

Haſel-Stauden und andere Neben-Säzlinge verſetzen; dann eingelegte Zweige gerathen ſelten/ ſonderlich an kalten Orten.

Kerne von allerhand guten Obſt zum Ausſtecken oder Säen aufbehhalten. Jngleichen Pferſich-Pflaumen- und Mandel-Kern ſtecken: Oder nachdem die Schaalen beſchnitten worden/ ſie unter einen breiten Stein legen/ daß ſie den Winter über darunter liegen bleiben/ und im Frühling im Geſchirre geſteckt werden.

4.) Im Wein-Garten ſoll man

Die Zäune und Hecken beſſeren und machen. Frucht-

bare Weinſtöcke / ſtatt der unfruchtbaren / ſo auszuhauen / einſetzen / und dieſe zu dem Ende bezeichnen.

Weichhauen und Wipffeln / dienet ſo wohl zur Zeitigung der Trauben / als zur Beſſerung des Holtzes.

Wann die Beere nicht zugleich zeitigen / ausbrechen.

5.) Im Walde ſoll man

So viel Holtz / als man zur Hauß-Nothdurfft bedarff / fällen laſſen: Dann mit dem Bau-Holtz hat es noch Zeit.

Die Wind-Brüche / und anderes dürres / und dem Walde hinderliches Holtz / weghauen / und aufmachen laſſen.

6.) In der Vieh-Zucht ſoll man

Heu / und Gerſten oder Haber-Stroh / unter einander fürs Rind-Vieh ſchneiden laſſen und Haber-Süde darunter mengen.

Die Schaafe im vollen Schein zum andern mal ſcheeren / daß ſie die Wolle nicht verlieren / wann ſie durch das Gebüſche gehen.

Junge Schweine und Färckel noch vor der Kälte mäſten / und ſchlachten laſſen. Die Ziegen nicht auf die Winterſaat gehen laſſen.

7.) In der Pferde-Zucht ſoll man

Die Füllen bey neblichtem Wetter nicht austreiben.

Die Pferde wegen fortwährender Arbeit wohl warten / und mit Spießglas / Antimonio, purgiren / auch ſelbige / zu Ende dieſes Monats / nicht mehr auf die Weyde treiben / ſondern in den Gärten hüten.

8.) Beym

8.) Beym Feder-Vieh ſoll man

Was überflüßig iſt / wegthun / verkauffen / oder ſelbſt verzehren.

Die Gänſe nicht auf die Winter-Saat laſſen / ſondern auf die Maſtung ſtellen.

9.) Bey denen Bienen ſoll man

Das Honig ausnehmen / jedoch die nöthige Winter-Nothdurfft in den Stöcken laſſen.

10.) Bey der Fiſcherey ſoll man

Die Behälter und Einſätze räumen und zurichten.

Die Angel-Schnur länger laſſen / weil der Fiſch ſich nun wieder in die Tiefe begiebet.

Lachs fangen / und einſaltzen / aber keine Krebſe mehr.

11.) Zu Hauſe ſoll man

Den Flachs röſten / dörren / brechen / die Knotten an die Sonne auf Tüchern ausbreiten / und dreſchen / Hanff brechen und hecheln.

Aepffel / Birn und Zwetſchen dörren. Heidel und Hierſe ſtampffen. Die Obſt- und Wein-Preſſen zurichten. Das wilde / wie auch aus dem guten ausgeklaubte ſchlechtere Obſt / auspreſſen. Zu Kraut und Rüben ſehen / ob ſie des Abſändberns bedürffen.

Denen Tauben und Hünern ausbutzen / den Miſt davon abtrocknen / mit etwas Aſchen und Kohlen zerſtoſſen / und auf die abgegraßten Gärten ausſieben.

Den Wein bey trockenem Wetter / wann der Weſt- oder Nord-Wind wehet / im abnehmenden Monden ablaſſen; dann der Oſt- und Sud-Wind / wie auch der volle Schein / ſind dieſer Arbeit unanſtändig; die Weine / zu der Zeit umgezapfft / halten ſich nicht.

12.) In

12.) In der Küche ſoll man

Aus denen Früchten und Gewächſen / welche die Gärten und Aecker um dieſe Zeit in Menge herfür geben / allerhand Speiſen zubereiten. Pfeffer ſtoſſen / Cubeben dörren / und friſche Weinbeer aufhengen.

Wildpret und allerley Geflügel zurichten. Borragen und Ochſen-Zungen zum Sallat nehmen.

13.) In der Artzney ſoll man

Arzneyen / aber / nicht zu viel / ſondern nur / wo es die Noth erfordert; Aderlaſſen / wo mans nicht laſſen kan: Purgiren / Baden / nachdem es eines jeden Zuſtand erfordert.

Wermuth-Wein / und Ziegen-Milch genieſſen; ſich vor vielen Trauben- und Obſt eſſen / item Moſt trincken / hüten.

Calmus einmachen / und Wurzeln / als Alant / Angelica / Tormentill / Meiſter-Wurtz / einſammlen. Wacholder-Beer klopffen.

Serpentin-Stein / iſt eine Art Alabaſter / grünlich mit allerhand Flecken vornemlich weiß u. ſchwartz eingeſprengt. Eine Art deſſelben hat einen dunckel-grünen Grund / mit braunen und ſchwartzen Flecken / oder Adern / und dieſer wird vor den beſten gehalten; derjenige aber / ſo auf eine Aſchen-Farbe ausfällt / der geringſte ſeyn ſoll. Er wird in Meiſſen häuffig gefunden / iſt weich / und weil er daher wohl und leicht zu arbeiten / werden allerhand Gefäſſe / Becher / Thee-Zeug / Flaſchen / Schaalen / Mörſer / und dergleichen davon gemacht / und weit und breit verhandelt: Abſonderlich macht man aus dieſem Stein viele Arten / von blatten / gebogenen /

und

und runden Wärm-Steinen / welche lange Hitze halten/und ſo wohl die Bethen/ als den Leib damit/ abſonderlich in der Colic/ zu wärmen/ dienlich ſind. Man ſagt/ er ſoll keinen Gifft leiden/ und wann etwas davon in ein ſolches Gefäß kömmet/ zerſpringen.

Servietten/ſind meiſtens in das Gevierte von Damaſt oder Zwilling geſchnittene/ und umſäumte weiſſe Tücher / ſo man bey dem Tiſch-decken auf die Teller herum leget / und woran man ſich bey dem Eſſen/ Mund und Hände zu wiſchen pfleget. Bey Hochzeiten/ oder vornehmen Gaſtereyen/ werden ſie noch hie und da gebrochen/oder friſirt/ meiſtentheils aber heut zu Tage über die Teller in allerhand nur aufgerollte / und in einander geſchlagene Figuren und Formen geleget/oder aufgeſetzet. In Holland werden die feinen und ſaubern Servietten/in abſonderliche und nach jedem Stücke abgetheilte Muſter / gewebet und gebracht.

Servietten-Preſſe/iſt ein von Holtz geſchnitztes und ausgearbeitetes / auch mit Ober- und Unter-Platte/nebſt der darzu gehörigen und eingerichteten Schraube/ verſehenes Geſtell/ glatt gebeitzt/ oder mit allerhand eingelegten Holtze ſauber fourniret/ worein man/ nach gehaltener Mahlzeit/ die Tafel- und Tiſch-Tücher/ und Servietten / zu legen/ und darinnen einzupreſſen pfleget.

Seſam/ iſt ein Kraut/ das einen ziemlich hohen Stengel treibt/ deſſen Blätter roth / die Blumen grün / und der Saamen in einem Knopff / den Mohn-Häuptern gleich/ verſchloſſen iſt. In Indien und Egypten wächſt es wild/ und iſt der Saame

me

me von dannen ſo wohl/ als das Oel/ über Venedig zu uns ehedem gebracht worden. Heut zu Tage aber/ wird es bey uns aus dem Flachs- und Lein-Dotter-ſaamen gepreßt. Es iſt klar und weiß/ hat einen angenehmen Geſchmack/ thut der Bruſt und Lungen gut/ dienet wider den Huſten und das Seiten-ſtecken / und wird auch äuſſerlich in geſchloſſenen Gliedern/ und zur Erweichung in der Medicin gebracht.

Seſel/ iſt ein Kraut/ deſſen Blätter dem Fenchel ähnlich ſehen das weiſſe Blüthen trägt / und einen langen eckigten Saamen vom guten Geruch und ſcharffen Geſchmack hat. Es wird bey uns in Gärten durch den Saamen unterhalten. Der Saame iſt ſcharff/ wärmet/ öffnet und zertheilet/ dienet der Bruſt und Lunge/ treibt den Harn und Grieß/ heilet die Waſſerſucht / ſtillet die Blehungen und Bauchwehe/ ſtärcket das Geſicht/ wiederſtehet der fallenden Sucht/ und wird auch in den Methridat genommen.

Setzen/ ſagt man von einem ſtück Wild oder Reh/ wenn es ein Kalb bekommen / nemlich/ es hat geſetzet.

Sieb/ iſt ein von Holtz rund verfertigtes Behältniß/ hat einen durchlöcherten und zuſammen geflochtenen Boden; bey denen groſſen iſt er von Baſt geflochten/ bey denen kleinen aber/ ſo man zu dem Gewürtze braucht/ von Beutel- oder andern durchlöcherten Tuch verfertiget.

Siebenfinger-Kraut/ ſiehe Tormentill.

Sichel/ iſt ein ſchneidendes Werckzeug/ womit man das Gras und Geträyde auf dem Felde abſchnei-

abſchneidet. Es iſt faſt in Geſtalt eines halben Circkels gemacht/ und mit einem kleinen Hefft/ oder Handgriff von Holtze/ verſehen. Man unterſcheidet ſie nach ihrem Gebrauch in Graſe-und Geträyde-Sicheln. Die Graſe-ſicheln ſind kleiner als dieſe/ weil man ſie zum Graſen/oder abſchneidung des Graſes/ nicht gröſſer braucht. Die Geträyde-ſicheln aber ſind um ein merckliches gröſſer/ und haben/ nach der Gewohnheit mancher Länder/ an ihrer Schneide kleine ſcharffe Zähne/ welche weit ſubtiler/ als die zarteſte Sägen-Zähne ſind: an manchen Orten aber führet man ſie nur mit glatten Schneiden/ wie die Graſe-ſicheln. Wann eine ſolche Sichel ſtumpff wird/ pflegt man ſie nicht zu ſchleiffen/ ſondern nur mit dem Dengel-Hammer auf dem Dengel-ſtocke zu dengeln.

Siede/ iſt das jenige Futter/ ſo an einigen Orten dem Rind-Vieh in den Ställen gegeben/ und von Heckerling/ Grummet/ Kohl-Blättern/ Rüben- und Möhren-Kräutig/ und dergleichen/ mit heiſſen Waſſer/ Winters und Sommers/ eingebrühet wird.

Siedel/ iſt eine an etlichen Orten gebräuchliche Art einer langen und verdeckten Banck/ mit einer ſchmalen Lähne befeſtiget/ worein man allerhand legen und verwahren kan; Man findet ſie insgemein auf dem Lande in gemeinen Stuben.

Siegel-Erde/ iſt eine fette und ſchwere Thon-Erde/ von unterſchiedener Farbe/eines anhaltenden Geſchmacks/die an verſchiedenen Orten gegraben/ in Küchlein formiret/ und mit gewiſſen Siegeln oder Zeichen bedruckt wird. Die durchgehende

Probe

Probe aller Siegel-Erde/ iſt/ wenn ſie auf der Zunge ſtarck anziehet / und nachdem ſie benetzt worden/ in ſtücke zerfället. Sie hat eine anhaltende und Gifft treibende Krafft/ daher ſie in Fleck-Fiebern/ wann dabey ein Durchbruch verſpüret wird/ in Blutſtürtzungen / und dergleichen / mit Nutz gebrauchet wird. Aeuſſerlich dienet ſie in alten Schäden/ und ſelbſt in dem Krebs.

Singmars-Wurtz/ Fellriß/ wächſt auf den Feldern/ und an den Ufern/ vornemlich in Ungarn/ bey uns wird ſie in Gärten erzogen: Die Wurtzel iſt allein Officinal, wird an den Halß/ in den Nacken/ oder auf den Rücken gehangen/ wider die Dunckelheit der Augen/ die Felle/ Flecken und Nebel derſelben: denn ſie erhält und ſtärcket das Geſicht.

Siegwurtz/ ſiehe Allermans-Harniſch.

Silber/ iſt ein edles Metall / das aus reinen Principiis, nemlich/ Saltz/ Schwefel und Mercurio/ durch das unterirrdiſche Feuer gekocht/ und gezeitiget/ oder aus einem wohl figirten Mercurio / und reinem weiſſen Schwefel/ unvollkommener als Gold/ doch am Gewichte und Werth dem Gold am nächſten kömmt/ weiß an Farbe/ das ſich ziehen/ ſchlagen und gieſſen läſſet/ und zu Müntzen / allerhand Gefäſſen/ auch Blättlein und Faden verarbeitet/ wie nicht weniger in der Artzney gebrauchet wird. Weil aber kein Silber/ ohne gewiſſen Zuſatz von Kupffer/ kan verarbeitet werden/ welches man die Legirung nennet/ ſo iſt den Goldſchmieden hierüber ein gewiſſes geſetzt/ wie hoch ſie legieren mögen/ und wenn ſich ihre Arbeit alſo befindet/ wird ſie für Probe-Silber erkannt/ und das verordnete Zeichen

darauf geſezt. Die Liga ſolte wohl nach dem ehemaligen Reichs-Abſchied durchgängig im Römiſchen Reich 14. Löthig ſeyn; ſie iſt aber dennoch an vielen Orten unterſchieden. Zu Augſpurg iſt ſie gemeiniglich 13. Löthig/ anderswo 12. 11. auch wohl nur auf 10. Loth. Der Silber-Handel beſtehet gröſten Theils in unverarbeiteten Silber/ welches in Klumpen gegoſſen wird / die man Silber-Bahren nennet/ welche aus America / und folglich über Spanien/ zu uns in Deutſchland / gebracht werden/ da dann die Marckt fein / oder 16. Loth/ zu 9. bis 10. Thlr. Banco verkaufft wird.

Sinau/ Gülden-Gänſerich/ iſt ein Heil-Kraut/ das runde/ breite/ und einem Stern gleich geſpaltene Blätter hat/ die aus einer zaſerigen Wurzel an dünnen und rauhen Stengeln wachſen/ und worauf der Thau auch beym Sonnenſchein ſitzen bleibet. Oberhalb des Stengels trägt es kleine grün-gelbe Blumen. Es wächſt auf Wieſen und Auen/ und wird auch in Gärten aus Saamen gezogen. Es iſt eines der vortrefflichſten Wund-Kräuter/ daß ſo wohl innerlich in Wund-Träncken/ als auch äuſſerlich zum Auflegen/ in Apothecken gebraucht wird.

Sinngrün/ Jngrün/ iſt ein Kraut/ das in Wäldern an feuchten Orthen wächſt/ und auch in Gärten gepflanzet wird. Es kreucht an der Erde/ hat dicke glatte Blätter/ wie der Lorber-Baum/ und grünet den Winter durch. Im Frühling trägt es blaue Blumen. Wann dieſes Kraut den Weibern an die dicken Beine gebunden wird/ ſtillet es den Blut-Fluß/ und wehret der unzeitigen Geburt:

Auf den Kopff gelegt/ oder um den Halß gebunden/ ſtillet es das Naſenbluten: Mit Waſſer geſotten/ gibt es ein vortrefflich Gurgel-Waſſer/ wider alle Beſchwerungen des Halſes: Mit dieſem Waſſer den Mund geſpühlet/ wehret der Mund-Fäule.

Sittig/ ſiehe Papagey.

Sod/ Sot/ iſt eine Aufwallung des unreinen Schleims in dem Magen/ durch Vermiſchung einer verderbten Säure/ und eines ſchwefligen Saltzes erwecket/ wovon ein brenender Schmertz in dem Magen-Mund entſtehet. Gallreiche und gäh-zornige/ ingleichen ſauertöpfiſche melancholiſche Leuth/ ſind vor andern darzu geneigt/ vornemlich wann ſie etwas ſüſſes zu ſich nehmen. Den Anſtoß deſſelben zu dämpffen/ dienet vornemlich Krebs-Augen/ gebrannt Hirſchhorn/ Bibergeil/ und ein aus Auſter-Schalen zubereitetes Pulver.

Soden-Brod/ ſiehe Johannis-Brod.

Sohle/ heiſſet an einem Pferd-Fuß das dünne Horn/ ſo unten zwiſchen dem ſtarcken Horn/ darauf das Huf-Eiſen aufgeſchlagen wird/ und dem Strahl liegt. Sie wird daran leichtlich erkennet/ daß das Eiſen darauf nicht aufliegt/ und dieſelbe/ wann es recht aufgenagelt iſt/ im geringſten nicht berühret. Wann einem Roß die Sohlen abgezogen ſind/ ſo nimm Broſamen von einem friſchgebackenen Roggen-Brod/ miſche es wohl mit Saltz/ lege es über Nachts über die Sohlen/ des Morgens nimm ungebrannten Leimen und Grünſpan/ miſche es unter einander/ und binde es dem Roß auf die Füſſe/ thu es alle Tag zweymal/ bis es gut iſt. Wenn ein Roß verbellet/ daß ihm die Sohlen unten ſchwären

nd nabnehmen/ſo muß erſtlich die Wand rings herum weggeſtoſſen/ und die Sohle gar abgelöſet werden/ hierauf greiffet man unten an die Strahlen/ und ſiehet daß man ſie gantz heraus nehmen könne; nach dieſem nimmt man Drachen-Blut und Grünſpan/ jedes zwey Loth/ ein Viertel Pfund Honig / ein halb Loth rothen Bolus/ vor einen Groſchen Brandewein/nebſt drey Eyern/ miſcht es wohl unter einander/ und legt es dem Pferd auf die Sohlen. Siehet man aber/ daß das Leben heraus dringet/ ſo brauchet man folgendes: ein Loth Grünſpan/ drey Loth gebrannt Kupffer/ und das weiſſe von 6. Eyern/ zu einer Salbe gemacht / und aufgelegt/ treibet das Leben wieder zurücke dabey aber muß der Huf mit Horn-Salbe wohl geſchmieret werden.

Sommer/ iſt eine von den vier Jahrs-Zeiten/ welche ſich von dem Sommer-Solſtitio, da die Sonne in den Krebs tritt / und uns am höchſten ſtehet/anfänget/und bis aufs Herbſt Æquinoctium da die Sonne in die Waage tritt/ und alſo zuſammen drey Monate lang währet. Der Sommer iſt die Zeit der Ernde/ da der gantze Vorrath vor das gantze Jahr muß eingeſammlet werden. Im ſehr naſſen Sommer faulen die Garten-Gewächſe und Früchte/ und wächſt viel Unkraut; es pflegen auch der Ratzen/ Mäuſe/Krötten/Raupen und Würme viel zu werden/die die aufgewachſene Saat verzehren/ und die Wurtzeln abbeiſſen.

Das Geflügel pflegt weder zu Hauſe/ noch im Felde und Walde/ in ſolcher Näſſe zu gedeyen.

Die Früchte werden davon ungeſund/ das Geträide

das in ſolcher Näſſe wächſt/ läſſet ſich ſchwerlich aufbehalten/ es fället auch gar wenig Honigs.

Wann die Oſt- und Nord-Winde zwiſchen die vielen Sommer-Regen nicht blaſen/ ſo werden Kranckheiten vermuthet; ingleichen wann der Sommer wölckicht und hitzig/ ohne alle Winde dahin ſtreichet.

Ein allzu dürrer und heiſſer Sommer verurſachet/ daß die Aehern in denen Schoß-Bälglein erſticken/ und die Körnlein taub und mager werden.

Viel brauſende Nord-Winde dieſer Zeit/ geben Zeichen zu einem unfruchtbaren Jahre.

Sommer-flecken/ Sommerſproſſen/ ſind kleine falbe Flecken/ ſo in dem Geſichte und auf den Händen/ zuweilen auch auf der Bruſt auffahren/ und des Sommers vornemlich ſich ſehen laſſen/ im Winter aber wieder verſchwinden. Leute/ die eine weiſſe Haut und rothes Haar haben/ ſind denſelben vor andern unterworffen. Sie ſollen von einer dicken Feuchtigkeit/ ſo von der Sonnen-Hitze unter der Haut gleichſam angebrannt wird/ entſtehen. Die Sommer-flecken zu vertreiben/ ſoll unter andern vortrefflich dienen/ Gummi und Salpeter/ jedes gleichviel/ mit Honig zur Salbe gerieben. Als ein ſonderlich Kunſt-ſtück wird gerühmt/ ein Waſſer aus Ziegen-Milch deſtilliret/ ein leinen Tuch darein getunckt/ und auf ſolche Flecken übergeſchlagen. Item die ſchalen der Kiebietz Eyer zu Pulver gebrannt das Pulver ausgelaugt/ und mit der Lauge ſich gewaſchen/ ſoll die Sommer-Flecken wegnehmen.

Som-

Sommer-Geträide/ſind alle die Körner und Feld-Früchte/ ſo im Frühlinge geſäet werden/ als da ſind Gerſten/ Haber/ Erbſen/ Linſen/ Wicken/ Bohnen/ Buchweitzen/ Hirſen/ Flachs/ Hanff und ſo weiter. An einigen Orten hat man Sommer-Korn und Weitzen. Dieſe leztere erfordern einen ſtarcken fetten Boden / und dreymal gepflügten Acker/ werden zeitig/ und das Korn vor dem Weitzen geſäet/ und reiffen etwas ſpäter/ als die Winter-Saat. In niedrigen feuchten Lande gerathen ſie am beſten/ und geben ziemlich wohl/ nur daß die Körner etwas kleiner ſind.

Sommer-Latte / heiſſet bey dem Forſt / das junge Gewächs in den Gehäuen/ ſo viel es in einem Sommer treibt.

Sommerſproſſen / ſiehe Sommerflecken.

Sömmern/ beym Feld-Bau/ heiſſet ſo viel. als denjenigen Acker/ der den Feld-Arten nach/ brache liegen ſolte/ mit Sommer-Frucht beſäen. An vielen Orten/beſonders aber/ wo Schäfereyen und Schaaf-Trifften ſind/dürffen die Bauern nicht ſo viel ſömmern/ als ſie wollen/ ſondern ſind nach Dorffs-Gewohnheit/ oder durch Receſſe, oder in andere Wege gehalten/nur ein gewiſſes vorgeſchriebenes Quantum von ihren Feldern zu ſömmern/ den Reſt aber unbeſäet und brache liegen laſſen.

Sömmern / wird von denen groſſen weitäſtigen / und ihre Wurtzeln weit ausbreitenden Bäumen/geſagt/ welche/ ſo weit/ als ihre Wurtzeln und Aeſte gehen/kein Geträide/Gras/Kraut oder ander Gewächſe/ unter ſich auf- und in die Höhe kommen laſſen: Dann der Wipffel von denen Bäumen benimmt

nimmt ihnen die Sonne/ die ſtarcken Tropffen/ ſo bey Regen-Zeiten davon fallen/verderben das Gras und Geträide/ vornemlich aber das junge Unter-Holtz/ und die groſſen ſtarcken Wurtzeln/ ziehen alle Feuchtigkeit und Nahrung zu ſich/ und von dieſen ab: Dann ſo weit/ als ein Ober-Baum ſeine Aeſte wirfft/ſo weit breitet er auch insgemein unten ſeine Wurtzeln aus/ jedoch haben diejenige Bäume/ ſo mit Hertz-Wurtzeln verſehen ſind/hierbey etwas beſonders/ weil ſie ihre Wurtzeln nicht ſo weit umher auslauffen laſſen/ ſondern vermittelſt der Hertz-Wurtzel/ welche gerad unter ſich in die Erde gehet/ die Nahrung aus der Tieffe an ſich ziehen/ und alſo den Wieder-Wachs/ Unter-Holtz und Gräſerey/ gerne um ſich leiden und auffkommen laſſen. Wo Felder nahe an groſſen Höltzern ſind/ da reflectiret die Sonne ſo ſtarck von den Bäumen ab/und dämmet dergeſtalt in gedachte Felder hinein/ das alles Geträide davon verbleichet/ und verſchwindet/ ſo friſſet auch das Baum-Laub Gras und Geträide hinweg/ und verdämmets/ daß nichts davon aufwachſen kan. Die Bäume/ ſo am allerſtärckſten ſömmern/ſind Buche/ der Eſchen-Baum/ die Linde/ und der Nuß-Baum.

Sömmern/die Betten/heiſſet die Feder-Better bey ſchönen Sommer-Tagen an die Sonne legen und ausbreiten/ und ſelbige zum öfftern umwenden mit langen ſchwancken Stäblein ausklopffen/damit die verſtockten/und in einem Klump verfallenen Federn/wiederum auflauffen/ und von dem Schweiß nicht faul werden. Man heiſſet es auch an einigen Orten **Sönnen**.

Sonne/

Sonne/ das groſſe/ und den gantzen Erd-Kreiß erleuchtende und erwärmende Himmels-Licht/ welches der Brunn und Urſprung alles Lichtes iſt/ und von dem alle andere Planeten und Sterne das Licht haben und entlehnen. Wann ſie durch die tubos betrachtet wird/ hat ſie das Anſehen eines feurigen Ofens/ der auf allen Seiten brennende Flammen von ſich wirfft/ welches dann auch verurſachet/ daß etliche Aſtronomi, ſo ſie genau betrachtet/ ihr eine oval runde Geſtalt beygeleget; und verhindern ihre ſtrahlende Flammen/ daß man ihre Gröſſe nicht eigentlich erforſchen kan. Die Meynung der meiſten Aſtronomorum iſt/ daß ſie 166. mal gröſſer/ als die Erde/ ſey. Wann die Sonn des Abends mit einer ſchönen lieblichen Abend-Röthe unter- und Morgens wiederum heiter und helle aufgehet/ ſo folgt ein ſchöner Tag/ allermeiſt/ wann der Himmel ebenfalls rein und helle/ ohne naſſe Dünſte und Wolcken anzuſehen iſt.

So ein blau-färbiger finſterer/ oder röthlichter Ring/ um und bey der Sonnen iſt/ und ſie noch darzu eine oder mehr Neben-Sonnen bey ſich führet/ wann ſie erſt aufgegangen/ oder bald untergehen will/ ſo iſt etliche Tage lang Regen oder Wind zu vermuthen.

Wann vor der Sonnen Aufgang eine kleine dünne Wolcke erſcheinet/ ſo verheiſſet ſie ſchön Wetter; eine dicke Nebel-Wolcke aber/ ſo vorher gehet/ bedeutet Regen.

Scheinen die Sonnenſtrahlen bey ihrem Auf- und Niedergang blaß und bleich/ ſo iſt Regen zu vermuthen.

Wann ſie in einer feurigen Morgenröthe aufgehet/ ſo bringet ſie Regen oder Wind; ingleichen wann ſich die Wolcken um die Sonne bey ihrem Aufgange ſtarck häuffen/ bedeutet es demſelben Tag groſſes Ungeſtüm.

Ungewöhnlich-ſtechende Sonnen-ſtrahlen/ und heiß-ſchwüliges Wetter/ bringet Regen und Donner.

Sonnen-Blume/ iſt eine von den gröſten Garten-Blumen/ die wohl ſechs Fuß hoch iſt/ und an der Spitze eine groſſe Blume/ wie eine Sonne/ oder wie einen Crantz/ anſetzet/ mit kleinen Gold-gelben Blättern umgeben/ und in deren Mitten/ ein/ von vielen Körnern/ zuſammen geſetzter Boden iſt/ welche bey einigen ſchwartz/ bey andern grau/ und bey etlichen weißlich ſind. Dieſen Kernen wollen einige eine gar beſondere Krafft in der Medicin zuſchreiben. Sonſt hat die Blume daher den Namen/ daß ſie ſich gegen Mittag nach der Sonne wenden ſoll; welches aber faſt alle Blumen thun/ daß ſie ſich gegen Mittag/ als woher die ſtärckſte Wärme kömmt/ kehren. Sie iſt dreyerley/ die groſſe/ ſo am höchſten wächſt/ und nur eine Blume trägt; die mittlere/ welche nicht ſo hoch wächſt/ aber mehrere Blumen trägt/ jede an einem beſondern Stengel; und die kleine/ welche an dem Gipffel viel kleine gelbe Sonnenblumen beyſammen hat.

Sonnen-Thau/ iſt ein niedriges/ zartes Kräutlein/ ſo an ſumpffigen Orten in Schatten wächſt/ und an dünnen Stielen runde wollige Blätter trägt/ die wie Ohr-Löffel forne etwas hohl ſind/ und allezeit/ auch am heiſſen Mittag/ voll Waſſer-

Tropf-

Tropffen/ die von innen heraus ſchwitzen/ ſtehen. Man hält es in der Medicin ſehr heilſam/ vor die Schwind- und Waſſerſucht/ und die Tinctur davon/ macht nicht allein den Aquavit ſehr geſund/ ſondern giebt ihm auch eine ungemein angenehme Farbe.

Sorgum/ iſt ein fremdes Gewächs/ ſo eine Gattung von Hirſe/hat dicke/ braune Halmen mit langen breiten Blättern; die Aehren ſind einer ſpannen lang/ die Blüthe iſt gelb/ wann dieſe abgefallen/ ſo folget ein langer röthlicher/ oder brauner Saamen/ in doppelten Häutlein verſchloſſen/ welcher für den Durchlauf und Flüſſe gebrauchet wird. Die Blüthe dienet wider die überflüßige Monat-Zeit/ und weiſſe Blume der Weiber.

Sot/ ſiehe Sod.

Spalier/ **Geländer**/ eine Reihe Obſt-Bäume/ſo an ein Gerüſt von Latten-oder Gitter-Werck/ im freyen Land/ oder an der Garten-Mauer gepflantzet/und daran zierlich angebunden wird. Die Spalier werden gebraucht/ entweder die Plancken und Mauren/ womit der Garten umgeben/um beſſeres Anſehens willen/ zu bekleiden/ oder im Garten eine Abſonderung zu machen. Ihr Vortheil beſtehet darinnen/ daß ſie 1.) dem Garten eine mehrere und ſchönere Anmuth bringen/ 2.) daß die beſten und edelſten Arten von Obſt und Wein/darzu ausgeſuchet werden/ 3.) daß eben dieſe Früchte an dem Spalier/ſonderlich wann es an einer Wand/ ſo gegen Mittag ſtehet/ geſtellet/ beſſer wachſen und reiffen/ ſchöner und gröſſer werden/ als an andern Orten des Gartens; und endlich 4.) daß ſie auch in

gröſſerer Menge fortkommen: Im Gegentheil erfordern auch die Spalier mehr Koſten / Arbeit und Wartung.

Span-Bette/heiſſen diejenigen Bett-Geſtelle so ohne Himmel und Decke ſind; man findet ſelbige auf eine/ oder auch zwey Perſonen eingerichtet.

Spanferckel/ iſt ein junges Schwein/ ſo noch an der Milch iſt. Es wird vor etwas Niedliches gehalten/ und mehrentheils gebraten/ entweder lebendig/ oder gefüllt/ mit gebäheten/ in Wein geweichten / und gezuckerten Gemmelſchnitten/ oder mit einem gewiſſen Teig: Worbey vor ein ſonderbares Kunſt-ſtück gehalten wird / wann die Haut eine ſchöne Braten-Farbe bekömmet/ und zu einer harten Rinde geworden/und ſolche Härte lange behalten kan. Zu dem Ende muß das Ferckel/ wann es mit dem Spieß an das Feuer geleget worden/ und zu ſchwitzen anfängt/ fleißig abgewiſchet/ hernach aber mit friſchem Speck/ über und über fleiſſig und offt geſtrichen/und wann es von dem Spieß gezogen/ die inwendige Hitze/ durch blaſen/ etwas abgekühlet und ausgetrieben werden. Es kan auch gekocht/ und entweder trocken/ wie ein Schweins-Kopff/ oder in einer Galerte zugerichtet werden.

Spaniſcher Flieder / iſt ein Strauch / der leicht zu einem Baum kan gezogen werden. Er hat glatte Hertz-förmige Blätter/ und eine Blüthe / die Trauben-weiſe wächſt / Violen - blau/ mit etwas weiß untermenget/ zuweilen auch Silber-farb iſt / von angenehmen Geruch. Die Fortpflantzung iſt leicht zu thun / durch Schößlinge aus der Wurtzel.

Spa-

Spaniſche Fliegen/oder Mücken/ſind eine Art Käfer/von unterſchiedlicher Geſtalt und Gröſſe grün oder röthlich an Farbe/ mit einem Glantz/ der dem Golde gleichet; ſie werden in warmen Ländern auf den Roſen/ Eſchen/ und wilden Oel-Bäumen/ auch in Korn/ häufig gefunden/ aufgedörret/ da ſie dann gar ſehr ſtincken/ und alsdann zuſammen gepackt/ in die Apothecken verkaufft. Viele kommen aus Thüringen und Ungarn; ſie ſind an ſich ſelbſt gifftig/ und in der Medicin behutſam zu gebrauchen. Man bereitet daraus das bekandte ſpaniſche Fliegen-Pflaſter/ womit man Blaſen ziehet/ und die Flüſſe und andere Feuchtigkeiten wegbringet. Man verfertiget auch daraus einen ſcharffen und ſtarcken Spiritum.

Spaniſch Gras/iſt eine Art Graſes/mit langen/ grün und weiß/ nach der Länge geſtreifften Blättern; wird zur Zierde in Gärten erzogen.

Spaniſche Haberwurtz/ſiehe Scorzonere.

Spaniſche Vögel/iſt eine aus Kalbs-Milch/ Rinder-Marck/ geriebener Semmel/ und etwas Gewürtz mit Rahm bereiteter/ und in Geſtalt kleiner Vögel formirter Teig/ ſo in ein Stück von Kalbs-Netze eingehüllet/ leicht abgekocht/ und in Butter vollends gar gebacken werden. Man braucht ſie/ die Schüſſeln zu garniren.

Spannen/ oder Feſſeln/ heiſt/ wann man denen auf die Weyde getriebenen Pferden/ die beyden Vörder-Füſſe mit Stricken zuſammen ſchleifft/ daß ſie nicht fortſchreiten/ oder von der ihnen beſtimmten Weyde weg/ und zu Schaden lauffen mögen.

Spargel / iſt ein angenehmes Küchen-Gewächs/ daran ſich die Liebhaber zur Frühlings-Zeit recht-ſchaffen delectiren können. Nirgends wird er dicker und ſtärcker gefunden/ als um Genua/ wiewohl er in unſern Gärten auch noch ziemlich fort gebracht wird; ſeine Art iſt temperiret/ dahero läßt er ſich hurtig abkochen / und zu rechte machen; ſonſt ſoll er die Leber / Miltz und Nieren eröffnen / und den Harn gewaltig treiben/denen Podagricis hingegen recht ſchädlich ſeyn/ daran ſich aber manche wenig kehren / ſondern eſſen lieber / was ihnen ſchmecket/ und leiden hernach/ was ſie ſollen.

Spatt/Spättig/iſt eine Kranckheit der Pferde/ ſo an den Hinter beinen um das Gelencke kömt. Inwendig bey dem Geäder wird eine harte Beule/ davon das Pferd vom Stall aus hincket/ bis es erwarmet. Wann ein Pferd ſpättig werden will/oder ſchon iſt / ſo durchbrenne die ſtätte / und ſtreue Grünſpan / darein / ſodann binde heiſſes Brod darauf/ und waſche es mit Waſſer/ darinnen Yſop gekochet worden. Oder nimm Venediſche Seiffe/ und ungelöſchten Kalck/ gleich viel/ ſchlage es mit dem Weiſſen von einem Ey durch einander zu einer Salbe/ſtreich davon auf ein reines Leder/ und ſchlage es um das ſchadhaffte Bein / und erfriſche es täglich: es hilfft.

Spatz / ſiehe Sperling.

Specht / deren giebt es vielerley Gattungen; die gemeinſten aber / und die bey uns im Sommer und Winter bleiben/ſind dieſe vier; der Schwartz-Grün Grau und Buntſpecht. Der Schwartz-Specht iſt der gröſte unter allen / und faſt ſo groß/

als

als eine Krähe/ daher ihn einige Krähe-Specht heiſſen. Er iſt von Farbe gantz ſchwartz/ nur daß er längſt über das Haupt einen ſchmalen rothen Federbuſch hat. Der Schnabel iſt ſtarck/ und faſt eines kleinen Fingers lang. An den Füſſen hat er zwey Zehen vor- und zwey hinterwärts. Der Grün-Specht gleichet an der Gröſſe faſt einer Turtel-Taube. Der Kopff iſt ſprenglicht / mit roth und ſchwartzen Flecken/ der Rücken und die Flügel grün mit gelb untermengt/ die Kehle/Bruſt/Bauch und Schenckel/ blaßgrün. Das Weiblein gleichet ihm/ ausgenommen/ daß an ihr alles etwas bleicher iſt/ Der Grau-Specht iſt unter allen der kleineſte. Der Halß/der Rücken/ die Flügel nnd oben der ſchwantz/ ſind Bley- oder Aſchenfarbig/ unter dem Halß aber und bauch/ Caſtanten-braun/ auf roth-gelb ziehend. Man nennet ihn auch Nuß-Picker/ weil er die Nüſſe artig aufzuhacken weiß. Der bunt- Specht ſiehet bundter/als die vorigen alle. Es iſt zwar hiervon eine groſſe und kleine Art/ aber eine giebt der andern an Buntheit wenig nach/ und erſcheinet an ihnen beyderſeits die rothe/weiſſe / und ſchwartze Farbe/ wohl verſezet. Ihr Fleiſch iſt nicht gar zu zart/ ſondern etwas zähe / jedoch dabey nicht böſe vom Geſchmack / ſonderlich im Winter da ſie am fetteſten ſeyn.

Speck/ iſt das Fleiſch von gemäſteten Schweinen/ ſo an den Rippen zwiſchen beyden Schincken ſitzt. Wenn die Seiten eines geſchlachteten Schweins/ von dem Kopffe und Rück-Knochen/ abgelöſet ſind/ werden ſie mit oder ohne die Schincken/ in einem Trog/ nach einander mit warmen

Salß von einer ſtarcken Hand/ wohl eingetrieben/ und alſo/ auf einander liegend/ acht Tage gelaſſen; alsdann wieder her genommen/ abermal mit Salß wohl gerieben/ und in einen friſchen Trog / alſo/ daß die vorhin die oberſten geweſen/ nun zu unterſt kommen/ umgeleget. Dieſes wird ſo offt wiederholet/ bis der Speck beginnet durchſichtig zu werden/ welches ein Zeichen/ daß er Salß genug angenommen. Alsdann werden die Speck-ſeiten mit einem ſtarcken Prügel wohl geklopft damit das übrige Salß davon abfalle/ und in den Schlot gehangen/ und mit Eichel- Nuß- oder Wachholder-Laub geräuchert. Will man die Schincken abſonderlich ſalßen und räuchern/ ſo werden ſie friſch abgelöſet/ mit einem Prügel wohl geklopffet/ oder wann es die Jahrs-Zeit mitbringet/ in der Kälte gelaſſen/ daß ſie ausfrieren/ mit warmen ſalß wohl eingerieben/ und mit Eßig/ darinn rothe Rüben geſotten/ gewaſchen/ in ein Faß / ſchicht-weiſe/ je eine Lage Schincken/ und eine von rothen Rüben gelegt/ und der übrige Eßig darauf gegoſſen/ mit einem Bret bedeckt/ und mit ſteinen wohl beſchweret/ nach vier Wochen heraus genommen/ und in Rauch gehangen. In Weſtphalen werden die Schincken etliche Tage an der Lufft gelaſſen/ daß ſie ermürben/ hierauf eingeſalßen/ und acht Tage in der Peckel gelaſſen/ alsdann auf einen Tiſch gelegt / mit Bretern bedecket/ und wohl beſchweret / daß aller Peckel heraus trauffe. Wann ſolches geſchehen/ werden ſie nochmals / doch nur auf der Fleiſch-ſeite / eingeſalßen/ und nach dreyen Tagen in den Rauch-Fang gehangen/ und mit Wachholder-oder andern wohlriechenden Laube/ geräuchert.

Speck-

Speckhalß/ ein Pferd/ daß einen kurtzen und ſehr fetten Hals hat. Demſelben davon zu helffen/ müſſen ſcharffe Mittel mit ſchneiden oder brennen angewandt werden. Hochberg giebet derer unterſchiedene an die Hand.

Speck-Lilien/ Wald-Lilien/ ſind ein Gewächs/ das mit holtzigen Reben in die höhe ſchießt/ daran in gewiſſen Unterſchieden allezeit zwey Blätter gegen einander über ſtehen. Wann die Blumen verblühet ſind/ ſo hinterlaſſen ſie rothe Beere/ die/ wie kleine Trauben/ beyſammen hängen/ darinnen ſich ein brauner/ harter ſaame befindet / welcher eigentlich in den Apothecken gebraucht/ und ein Oel daraus bereitet wird. Man hat Deutſches/ ſo wild wächſt; und Italiäniſches / das man in Gärten fortpflantzet.

Speiſe-Kammer/ wird dasjenige Behältniß deß Hauſes genennet/ worinnen der Vorrath von ſpeiſen / und andern Victualien/ verwahret wird; iſt insgemein nicht weit von der Küchen/ und mit unterſchiedenen Regalen verſehen.

Speiſe-ſchranck/ iſt ein von Holtz verfertigtes/ mit vielen Fachen unterſchiedenes / und mit einer oder zwey Thüren verwahrtes Behältniß/ worinnen die überbliebenen Eß-waaren verwahret werden; die Thüren werden insgemein mit runden durchlöcherten Blechen verſehen/ damit die Lufft durchſtreichen kan.

Spelt/ Speltz/ iſt ein Geträide / dem Weitzen nicht ungleich/ nur daß gemeiniglich in einem Täſchlein zwey Körner beyſammen ſitzen. Das Brod/ ſo daraus gebacken wird/ iſt ſchmackhaffter/ und

leich-

leichter/ als das von Weitzen/ und giebt mehr Nahrung als das Gerſten-Brod. In der Schweitz und Italien wird es häuffiger gebauet als in Deutſchland. Eine Art deſſelben iſt der Spelt-Weitzen oder nackende Gerſte/ noch nutzlicher/ als der vorgedachte groſſe Spelt. Er wird im Frühling geſäet/ ſo iſt er im Julio reiff. Die Aehern ſind ſtachlich wie die Gerſte/ und die Körner ſitzen nicht feſte in Hülſen.

Sperber/ iſt ein Raub-Vogel / kleiner als der Habicht. Das Weiblein führet eigentlich dieſen Namen; das Männlein heiſſet man **Sprintzel**/ und iſt etwas kleiner. Die beſten ſind/ ſo ſich in denen hohen Gebürgen aufhalten. Sie ſind braun auf dem Rücken/ etwas ſchwärtzlich auf der Bruſt/ wie die Kramets-Vögel/ haben einen kurtzen / dicken/ dunckeln und ziemlich krummen Schnabel / gelbe Fänge/ und ſind ſehr muthig. Sie niſten auf Tannen/ und legen drey Eyer. Wenn das Weiblein brütet/ trägt ihr das Männlein den Raub zu. Ein guter Sperber ſoll ſeyn im Flug ſchnell / im Fangen geſchicklich / im Wiederkehren willig/ der ſich gern häubeln / auffſetzen / abnehmen und äſen laſſe. Sie werden abgetragen / aber nur auf Feld-Hüner/ Wachteln/ und kleinere Vögel gebraucht. Sperber-Koth gepülvert eingenommen / treibet die Geburt und Nachgeburt.

Sperling/Spatz/iſt ein kleiner unnützer/und diebiſcher Vogel/ geil und fruchtbar/ indem er gemeiniglich fünff Junge / auch wohl mehr ausbringet/ und mehr dann einmal im Jahr; ſoll aber der fallenden Sucht unterworffen ſeyn. Er hält ſich

um

um die Häuſer und Scheuren auf/ niſtet in allen Winckeln und Löchern / ſtürmet auch wohl ein Schwalmen-Neſt/ und legt ſich darein. Sein Fleiſch iſt nicht unangenehm / daher es die Alten aſſen/ und noch heut zu Tage gegeſſen wird/ wie wohl ihn andere/als ungeſund verachten / weil er unverdaulich und zur Geilheit reitzen ſoll. Das Waſſer/ worinn ſein Neſt geweichet/ ſoll die Finnen von dem Geſicht wegnehmen. Die Rohr-Sperlinge halten ſich meiſtens im Rohr auf.

Spicanard/ iſt ein wohlriechendes Kraut/ von groſſer Krafft und Würckung/ und wird in die Welſche/ Garten- und Indianiſche Spick eingetheilet/ und hat dieſes Kraut auch ſeinen Nutzen in der Küche/ und kan man bald dieſes/ bald jenes Eſſen / damit delicat machen.

Spicke-Nadel iſt eine von Stahl lang zugeſpitzte Nadel/ obenher hohl und offen/ auch etliche mal ausgeſpaltet/ worein ein der klein und länglich geſchnitene ſpeck geſtecket/ und durch das Wildpret/ oder ander Fleiſch / einzeln und ſtückweiſe gezogen wird.

Spiegel/ iſt eine aus zubereitetem Spiegel-Glaß verſertigte/ und mit einem auf vielerley facon in unterſchiedener Form und Gröſſe gezierten/ und ausgearbeiteten Rahm umgebene Zierath/ ſo man in denen Zimmern nicht wohl entrathen kan. Sie ſind entweder groß/ deren man insgemein zwey von einerley Gattung in den Putz-Stuben und Zimmern findet ; oder mittelmäßig/ ſo in denen Wohn-Stuben gebräuchlich; oder klein/ ſo man insge-

mein Auffätze-Spiegel nennet. Das Venetianiſche Glaß iſt das beſte bey den Spiegeln.

Spiel-Faß/ iſt ein rundes/ flaches/ hölzernes Faß/ worinnen die geſcheuerten Teller und Schüſſeln abgeſpielet werden.

Spielig-Gelte/ iſt ein von Holtz zuſammen geſetztes/ und mit zwey hohen Handhaben verſehenes Küchen-Gefäß/ worein der Schaum und anderer Unrath/ ſo von denen kochenden Speiſen abgeſondert/ gegoſſen/ und in ſelbigem das Spielig zur Maſtung des Schwein- und andern Viehes/ aufbehalten wird.

Spiel-Napff/ iſt ein groſſer runder Porcellain Napff/ mit Waſſer angefüllet/ worinnen man bey dem Caffee und Thee-Trincken die Schälgen und Näpffgen ausſpielet.

Spiegel-Schimmel/ heiſſet ein Pferd weiſſer Haare/mit ſchwartz alſo untermenget/daß ſie gleichwie Spiegel anzuſehen. Sie werden vor eine gute Art und löblicher Natur gehalten / dienen zum reiten und vor Caroſſen: Nur weil ſie/ ſo offt ſie haaren/ die Farbe verändern/ und theils lichter/ theils dunckler werden/ bleiben ſie nicht gleich/ ſo wie ſie/ zuſammen gebracht worden / verunzieren nachdem den Zug. Wann ein Spiegel-Schimmel weiß zu werden beginnet/ ſoll man ihm zu der Zeit/ da die Pferde ſich zu haaren pflegen/ die zarten erſt ausſchlagende Blätter von Eichen-Laub/ unter dem Haber vermengt/ zu freſſen geben/ ſo werden die Spiegel ſchwärtzlich.

Spieß-Hirſch/ iſt ein Hirſch/ der ſein erſtes Gehör-

Gehörne noch trägt/ oder nur zwey Spieſſe aufgeſetzet hat/ ohne andere Enden.

Spiellbaum/ Schißbeer/ iſt ein wilder Baum/ ſo gern in feuchten Wäldern/ oder in Hecken wächſt; hat eine braune Rinde mit weiſſen Flecken/ unter welcher ein gelbes Baſt lieget/ trägt gelbe Blümlein/ aus welchen Beerlein erfolgen/ einer Erbſe groß/ ſo erſtlich grün/ hernach gelb/und endlich ſchwartz werden/ in der Mitten zertheilet ſind/ und zwey Körnlein beſchlieſſen. Das innere Baſt oder gelbe Rinde hat die Krafft abzuführen/ wie die Rabarbar/ und ſoll dasjenige/ ſo von der Wurtzel abgeſchälet wird/ das beſte ſeyn/ wird wider die Gelb- und Waſſerſucht/ verſtopffte Miltz/ Krätze und dreytägiges Fieber gebraucht. Sie muß im Frühling geſammlet/ und im Schatten getrocknet werden. Von der friſchen Rinde und Wegdorn wird eine Salbe wider die Krätze gemacht.

Spinat/ iſt ein Garten- und Küchen-Kraut/ von kalt- und feuchter Natur/ und kan ſonderlich die Kälte wohl vertragen; wird zu dem Ende in denen Küchen gar ſehr geliebet/ weil es faſt das gantze Jahr hindurch zu haben/ und zu Eſſen taugt. Es iſt dieſes das zarteſte unter allen Muhs-Kräutern es kühlet und feuchtet/ befördert den Stuhlgang/und mit Sauer-Ampffer vermengt/ giebt es den Febricitanten eine angenehme Erquickung.

Spindel/ nennen die Haußwirthinen ein geſchlanckes dünnes/ rund gedrehetes kleines Stäblein/ oben und unten ſpitzig zulauffend/ vermöge

deſſen die Faden in ſpinnen zuſammen gedrehet/ und darauf gebunden werden.

Spindel-Baum/ ſiehe Pfaffen-Holtz.

Spinne/ iſt ein kriechendes gifftiges Thier oder Gewürm/ mit einem ſehr kleinen Kopff/ Zähnen oder ſtacheln in dem Maul / womit es verwundet/ einen runden dicken Leib/ und sechs Füſſen von ungleicher Gröſſe/ wie ihre Arbeit ſolches erfordert. Sie leben von Fliegen/ und andern kleinen ungezie- fer/ denen ſie das Marck ausſaugen.

Spinnen/ heiſſet das aus den Rocken gelegte Garn/ Flachs/ Werck/ Hanff oder Wolle / vermöge des Spinn-Rads/ oder Rockens / in tüchtige und gleiche Fäden zuſammen drehen.

Spinn-Rad / iſt ein von Holtz gedrechſeltes und zuſammen geſeztes Geſtelle/ mit einer Spuhle/ Flügel/ Wocken/ Rad und Fußtritt verſehen/ auf welchem der Flachs/ Hanff/ Werck und Wolle geſponnen/ und in haltende Fäden gebracht wird.

Spinn-Rocken/ iſt ein lang gedrehet hölzerner ſtock / von oben mit einem Wocken-Holz/ von unten aber mit einem Fußtritt verſehen / worauf man/ durch die darzu gehörige Spindel/ Flachs/ Hanff/ Werck/ oder Wolle/ Fäden-weiſe zu ſpinnen pfleget.

Spitz-Mauß / iſt eine Art kleiner Ratten/ ſo groß als eine ſtarcke Mauß / deren Biß für ſo vergifftet/ als der Spinnen-Gifft/ gehalten wird. Ihre Schnautze iſt lang und ſpitzig: die Zähne ſind dünne/ und ſtehen in gedoppelter Reihe ; die Augen/ gegen den Leib zu rechnen/ ſind ſehr klein/ daß ſie gar blind zu ſeyn ſcheinet. Ihr ſchwantz iſt kurtz und

dünn/

dünn / das Haar braun-röthlicht / ohne an dem Bauche / woſelbſt es weiß iſt. Des Winters macht ſie ſich in die Ställe / im Sommer aber in die Gärten / und an die Orte / wo viel Rinds-Miſt liegt; ſie ernähret ſich von Wurtzeln / inſonderheit der Artiſchocken und Hülſen-Früchte / daher ſie den Gärtnern groſſen Schaden thut.

Spreu / Spreuer / ſind die ausgedroſchenen Hülſen von Getrände / und andern Feld-Früchten / welche durch das Wurffeln / von denen guten Körnern / auf der Scheune abgeſondert / und zu Fütterung des Viehes gebraucht werden. Die Weitzen-Spreu wird den Stutten / Ochſen / Kühen / Gälte-Vieh / unter die Gede mit gemenget und gegeben. Die Roggen-Spreu werden ausgeſiebt / und was durchfället / vor die Schwein behalten / die groben werden unter die Weitzen- und Haberſpreu geſchüttet / und nachmals den Stutten die Siede damit gemenget. Die Gerſtenſpreu miſchet man den Schweinen unter ihr Brüh-Futter; man braucht ſie auch unter den Leimen zu den Eſtrichen und Oefen. Die Haberſpreu wird unter die Weitzen- und Roggenſpreu gemenget / und den Stutten den Winter über / ſo lange man nicht zu Acker fähret / gegeben. Die ſpreuer oder ſchaalen von den Erbſen / menget man den Kühen unter die ſiede; die Hirſenſpreuer aber / ſo mit durchs ſieb fallen / werden den Schweinen unter die Roggenſpreu gemenget / und die gröbſte denen Ochſen unter die ſiede gethan. Die ſpreu vom Heide-Korn ſowohl / als vom Lein / ſind den Schweinen am zuträglichſten / als welche man ihnen unter die

Roggen-Spreu zu mengen pfleget. Es iſt auch die Lein-Spreu ein gutes Futter / die jungen Gänſe zu erziehen. Hingegen ſind die Spreuer vom Hanffe keinem Vieh gut / ſondern werden am beſten in Miſt gebraucht.

Spring=Brunn/heiſſet ein Gerüſt/ aus welchem Waſſer / durch Kunſt getrieben / ſpringet. Wann man einen Spring-Brunnen anlegen will/ muß man das Waſſer entweder aus einer hochgelegenen Quelle herleiten / oder durch eine Waſſer-Kunſt in die Höhe bringen / und wieder herab leiten/ dieweil es ſeiner Eigenſchafft nach nicht höher ſteiget/als ſein Fall iſt. Die Spring-Brunnen ſind eine vortreffliche Zier in denen Gärten. Sie beſtehen insgemein aus einer groſſen Schaale oder Becken / in welchem das / aus denen daraus oder daran ſich erhebenden Bildern/ rinnende und ſprützende Waſſer aufgefangen wird/ und ſtehen entweder in freyem Raum/ oder in einer Mauer angelehnet / unter einer Bogenſtellung / in einer Ecke/ oder auch in einer gewölbten Grotte, oder Waſſer=Keller. Das Waſſer ſpringt entweder in einfachen Strahlen oder Güſſen / oder es wird durch gewiſſe Auffſätze gezwungen / daß es allerley Geſtalten und Figuren vorſtellet. An manchen Orten iſt es gar unſicher/ und kömmt man nicht leicht davon/ ohne naß zu werden / indem/ ehe man ſichs verſiehet/ durch einen Tritt / durch Eröffnung einer Thür/ u. d. g. aus dem Boden/aus den Wänden/von oben von weiten und nahen Waſſer ſpielet / und einem auf den Leib fället.

Spring=Gurcken / iſt ein Kraut / das wild wächſt/

wächſt / und auch in Gärten gezogen wird / deſſen Gewächs den gemeinen Gurcken nicht ungleich/nur daß es rauher und ſtachlichter/die Frucht lang-rund/ einer Welſchen-Nuß groß/ voller Stacheln/ und weiß/wann ſie reif iſt: alsdann ſpringt ſie von ſelbſt/ mit einem Platzen/ von ihrem Stängel/ läßt einen Safft von ſich/und ſpritzet ihn umher. Das gantze Gewächs iſt eines bittern Geſchmacks/ die Wurtzel ſcharff / eines Arms dicke / und voller Safft; ſie wird in Scheiben geſchnitten/ getrocknet/ und wider die Waſſerſucht gebrauchet.

Spring-Körner / Treib-Körner/ iſt ein Kraut/ ſo aus dem Saamen in Gärten gezogen wird. Es hat einen Milch weiſſen Saffe/ der ſehr ſcharff iſt/machet Blaſen/nimmt das Haar hinweg/ vertreibet Wartzen und Flechten. Der Saame führet gewaltig ab/ über und unter ſich/ iſt gut wider die Waſſerſucht.

Spring-Kraut/ Noli me tangere.

Spritze/iſt ein von Blech hohl getriebenes/oder von Holtz gedrehetes Inſtrument, ſo die Köche in denen Küchen nöthig haben/ als da iſt/ Spritze zu Spritzkuchen/ Spritze zu Würſten/ u. d. g.

Sproſſen/ſind anders nichts/als eine Art Sardellen oder Anſchowis/ ſo geräuchert/ und aus Engelland zu uns gebracht werden; ſie ſind fett/ und wann ſie friſch/ wohl zu eſſen/ es ſey roh/oder/welches beſſer/ auf dem Roſt gewärmet. Wann ſie alt worden/ riechen und ſchmecken ſie widerlich.

Sprünge/ werden die Haſen-Füſſe genennet.

Sprung-Riemen/iſt ein breiter Riemen/welchen man an den Bauch-Gurt eines Pferdes befeſti-

get/ zwiſchen den Vorderſchenckeln durchziehet/ und an den Zaum feſte macht/ damit das Pferd den Kopff nicht in die Höhe werffen/ und damit ſchnellen könne.

Spuhle/ iſt derjenige herumlauffende/ und mit einem Flügel/ der auf beyden ſeiten mit kleinen Häcklein verſehen/umgebene Theil am Spinn-Rade/ welcher den/ von dem Wocken heruntergezogenen und zuſammen gedreheten Faden/durch das/an ſelbigen befindliche/ kleine eiſerne Röhrlein/auf-und annimt/und im herum drehen ſelbigen aufwindet.

Spühligt/iſt zweyerley: Küchenſpühligt/ und Brandeweinſpühligt. Das Küchenſpühligt iſt das Waſſer/ darinnen die gebrauchten Schüſſeln/ Teller/ Töpffe/ Tiegel ꝛc. von denen daran zurück und hangen gebliebenen Speiſen ab- und ausgewaſchen worden/ u. welches man in das in der Küche ſtehende Spühligtfaß/oder Spühligt-Gelte/welche letzte mit zweyen Henckeln oder Handhaben verſehen/ zuſammen zu gieſſen pflegt. Man wirfft auch den ſchaum von denen Speiſen/ und was ſonſten den Menſchen nicht zu gute taugt/ darzu hinein. Bey groſſen Land-Wirthſchafften pfleget man dieſes Waſſer nicht/wie in denen Städten/ wegzugieſſen/ ſondern es wird ſolches in einem beſondern Faſſe/ ſo eben das Spühligt-Faß heiſſet/ nebſt anderen Abgang/ der vorbereiteten ſpeiſen geſammlet/ und vor die Schweine aufbehalten/ welche ſich dabey wohl befinden. Das Brandteſpühligt beſtehet in demjenigen/ſo in der Brandtewein-Blaſe/nachdem der Brandtewein völlig her über gelauffen/ übrig geblieben/ und aus ſelbiger

herans/

heraus/ in das Brandtweinſpühligt-Faß/ geſchöpffet wird. Beyde Arten von ſpühligt geben den Schweinen ein angenehmes Getränck/ zumal/ wann man ſolches mit Kleyen/ ſchwartzen Mehl/ Schrot/ Träbern/ Heydekornſpreu/ ausgedroſchenen Lein-Knoten/und dergleichen/untermenget/ und dadurch etwas dicke macht; wiewohl nur denen Ferckel-und Maſtſauen dergleichen Güte geſchiehet/ maſſen denen Läuffer das ſpühligt/ damit es deſto weiter reiche/ dünner gemacht/ und mit Waſſer gemenget wird. Das ſpühligt muß denen Schweinen etwas warm/ doch nicht zu heiß/ gegeben werden/daß ihnen die Därmer nicht zuſammen lauffen. Wann man eine Schild-Kröte in das Kuchenſpühligt-Faß legt/ und die Schweine davon trincken läſſet/ ſollen ſie wohl gedeyen.

Spur/ iſt bey der Jägerey die Fährte des Wildes/ und andere Anzeichen/ woran der Gang des Wildes abzunehmen. Spur-Ritt/ oder Spur-Gang/ heiſt/ wann man jemand ausſendet/ im Schnee einen gewiſſen Weg/oder Flügel/zu reiten/ daß er nachſehe/ ob er Wölffe ſpüre/ und wo/ und wohin ſie die Köpffe gewendet.

Spund/ heiſſet das kleine viereckige Klötzlein/ womit das Spund-Loch an den Fäſſern verwahret wird; insgemein mit einem reinen Läpplein umſchlagen.

Staar/ iſt ein Vogel/in der Gröſſe einer Droſſel/ licht-grau/ wann er jung iſt/ nach einem Jahr aber verfärbt er ſich/ und wird ſchwartz/ am Halſe glänzend/ und mit weiß eingeſprengt. Er hecket in hohlen Bäumen/ und aufgehengten Staarenkämmen/

men/ und ziehet im Herbſt in groſſer Menge beyſammen weg. Es iſt einer der artigſten Vögel/ die man hie zu Lande hat/ läßt ſich leicht kirre machen/ ſpielt mit allerhand luſtigen und lächerlichen ſtellungen/und lernet allerley Stimmen der Menſchen und Thiere nachmachen. Er gehet den Weinbeeren gerne nach / nicht ohne ſchaden der Weinberge; ſie ſind bey den Alten die Leckerbißgen / ſonderlich in der Weinleſe / wann ſie am fetteſten / gezehlet/ doch aber vor eine ungeſunde Speiſe geachtet worden. Heut zu Tage kommen ſie nicht mehr auf Herren-Tafeln.

Staar / iſt auch eine unreine Feuchtigkeit/ ſo ſich in dem Aug ſammlet/ das Geſicht ſchwächet/ oder gar benimmet/und mehrentheils wie ein weiſſer Fleck/ der ſich für den Aug-Apffel gezogen/ anzuſehen iſt. Die Urſach wird zähen Feuchtigkeiten zugeſchrieben/ die ſich unter die ſo genannte wäſſerige/ und glaſige Feuchtigkeiten des Auges/ miſchen/und ſie alſo verſtellen/ daß ſie das Licht gehörig nicht durchlaſſen/ wodurch das Geſicht verwirret / und wann ſie endlich in ein Häutlein geronnen / ſich für den Aug-Apffel geſezet/gar benommen wird. Man zehlet dieſer Kranckheit verſchiedene Gattungen/darunter der ſchwartze Staar äuſſerlich am wenigſten anzuſehen/ aber der ſchädlichſte/ weil er unheilbar/ und eine gäntzliche Blindheit mit ſich führet. Unter den Heil-Mitteln/ die wider den weiſſen Staar gebraucht werden/ iſt das ſicherſte/ daß man ihn ſtechen laſſe/ das iſt/ mit einer güldenen Nadel behend in das Auge fahre/und das Häutlein für dem Aug-Apffel wegnehme.

Stab-

Stabwurtz/iſt ein bekandtes Heil-Kraut/das in Franckreich wild wächſt/bey uns aber in Gärten gehalten wird. Die Wurtzel wird vornemlich in den Apothecken/ wider die Fieber/ Gelbſucht/ und andere Kranckheiten/gebraucht. Die daraus bereiteten Stücke ſind: Das deſtillirte Waſſer aus denen Blättern und obern Spitzen/ die Conſerve/ und das Oel.

Stachelbeere/ Rauchbeere/ iſt die Frucht eines Strauchs/welcher ſehr ſtachlig/im Frühling zeitig ausſchlägt/ weiß blühet/in Gärten an Geländer und Häge geſetzet/und unter der Scheere gerade gehalten wird; ſeine Fortpflantzung geſchiehet im Herbſt durch die Brut. Die Frucht iſt rund oder länglicht/ haarig/im Anfang grün und hart/ wann ſie aber zeitiget/ färbt ſie ſich / und wird weich; ſie wird grün an Speiſen gebraucht/denſelben eine angenehme Säure zu geben; reif iſt ſie ſüſſe/ und kan roh gegeſſen/oder auch feucht und trocken in Zucker eingemacht werden. Die unreiffen Früchte dienen für den Bauch- und Saamen-Fluß/ wie auch für das Gelüſten der ſchwangern Weiber.

Stachel-Kraut/ Heuhechel/ iſt zweyerley: Das ſtachlichte ſiehet/wegen der vielen Stacheln wie eine Hechel aus/ und hat Purpur-farben Blumen. Es wird wider den Stein gebraucht. Das ohne Stacheln iſt zweyerley/ das wilde/ſo nicht gebraucht wird; und das in Gärten mit gelb-geſtreiften Blumen / welches unter die Sommer-Gewächſe gehöret.

Stahl/iſt ein Metal/ſo dem Eiſen am näheſten kömmt / und von demſelben allein in der Härte un-

ter-

terſchieden. Er wird neben dem Eiſen aus der Erden gegraben/ oder durch Kunſt gehärtet. Guter Stahl muß ohne ſchiefer / ohne ſchlauch / und nicht Eiſenſchüßig ſeyn/welches man erkennen kan/ wann er zerbrochen wird / und der Bruch einerley Korn hat. Je länger er im Feuer iſt/je mehr er überhitzet und verbrennet / darum muß er ſo geſchwind/ als möglich/ abgeſchmiedet werden. Die Bereitung des Eiſens zu Stahl/ beruhet auf einer wiederhohlten Aus-Glüth und Ablöſchung des Eiſens / in ſäfften von beſondern Kräutern / womit die Deutſchen am beſten umzugehen wiſſen / ſo / daß der Deutſche/ ſonderlich der ſteyeriſche Stahl/ in allen Ländern der angenehmſte iſt.

Stähren oder **Stieren**/ wird von den Schaafen geſagt / wann ſie ſich nach den Widdern oder Stähren ſehnen. Wann dieſes geſchiehet / ſoll man die

Stahr-Lämmer/ ſo künfftig die Dienſte/ als Schaaf-Böcke / Stähre oder Widder / bey der Heerde verrichten ſollen/ von denen Schaafen abſondern / und zu denen ausgehabenen Schöpſen allein thun/ weil ſie ſonſt/ wann ſie mit denen Schaafen vor der Zeit zukommen / verderben / oder doch gantz verbutten.

Stall/ heiſſet insgemein ein Gebäu/ in welchem allerley Vieh eingeſperret / und im Winter aufgeſtellet wird. Wie die Küh-Schaaf-Schwein- und andere Ställe / anzulegen/ wiſſen die Hauß-Wirthe am beſten. Uberhaupt ſollen ſie warm/ darneben aber lüfftig ſeyn. Die Pferdeſtälle werden bey uns mit mehrerm Fleiß/als die andern ange-

angeordnet und gewartet. Wo möglich/ ſollen ſie von Oſten nach Weſten ſtrecken/ damit ſie von den ſtürmiſchen Weſt-Winden weniger getroffen werden/ und durch die Fenſter an der Süd-ſeite im Winter die Sonne/ durch die andere Nord-ſeite/ aber im Sommer/ friſche Lufft empfangen mögen. Sie ſollen zum wenigſten 12. Fuß hoch/ und breit genug ſeyn/ daß zwiſchen beyden Ständen in der Mitte ein geraumer Gang offen bleibe. Bey Stuttereyen mögen die Krippen vor die Mutter-Pferde etwas niedrig angeleget werden/ daß ſie ihnen bis an die Bruſt reichen; in Reit-ſtällen aber vor Zug- und Reit-Pferde ſollen ſie höher liegen/ damit die Pferde nicht verlernen den Hals recht zu halten. Die Stände ſollen 5. bis 6. Fuß weit/ bis 9. Fuß lang/ die ſcheide-Wände bis 4. Fuß hoch/ und der Boden mit Bolen/ wo möglich/ von Eichen-Holtz/ nach der Qvere gelegt/ oder mit Ziegeln bepflaſtert ſeyn/ und einen wenigen Hang haben/ damit das Waſſer in die vorliegende Rinne ablauffe/ und mit dem Miſt hinaus gebracht werde. Die Pferde-ſtälle vor die Stutten ſollen warm/ die vor die jährigen Füllen etwas kühl und lüfftig/ die vor alte Pferde im Sommer kühl/ im Winter warm/ nicht dämpfig noch feucht ſeyn/ und eine durchſtreichende Lufft haben. Feder- und ſchwein-Vieh ſoll nicht nahe bey Pferde-ſtällen ſeyn/ weilen der Geſtanck/ ſonderlich von den leztern/ den Pferden ſchadet.

Stallen/ heiſſet bey den Pferden ſo viel/ als den Urin von ſich laſſen. Es iſt eine gefährliche Kranckheit an einem Pferde/ wenn es nicht ſtallen kan/ und

wird

wird gemeiniglich verurſacht/ wann man ein Pferd im Reiten übereilet / und nicht Achtung giebt/ ob ein Pferd ſtallen wolle oder nicht/alſo/ daß es nicht zum Stallen kommen kan / wann es gleich gerne wolte; es kommet auch wohl daher / wann ein Pferd nach groſſer Hitze zu bald erkaltet/ oder an einen kalten Ort geſtellet wird. Wann ein Pferd auf der Reiſe in etlichen Stunden nicht geſtallet/ ſoll man demſelben/wann man ins Qvartier kömmt weder zu Freſſen noch zu Sauffen geben/ bis es geſtallet hat/und ſo es dann noch nicht ſtallen wolte/ſo führe man es in einen Schaaf-ſtall/ und ſtelle es über warmen Schaaf-Miſt/ daß ihme der Dunſt davon an das Gemächte gehe/ ſo wird es bald ſtallen; oder/ man kochet auch nur Haber in Wein/ läſſet den dritten Theil einſieden / und ſchüttet es dem Pferd warm ein. Ein paar Muſcaten-Nüſſe gepülvert/ und dem Pferd mit ſüſſen Wein eingegoſſen/ thut gleiche Würckung. Oder man nimmt wohlgeriebenen Saffran / mit ein wenig Eiſen-Roſt/rührt es zuſammen in Eßig/ und gieſſet es dem Pferd in den Hals. Geriebener Meerrettig/ oder die Milch von zwey oder drey Heringen in Waſſer zerrieben/ und dem Pferde eingegoſſen/ machet gleicher geſtalt bald ſtallen. Dieſes thut auch das Pulver von Schaaf-Heu/ wann deſſen vier oder fünff Loth in ein Nöſel-Wein gethan/ und dem Pferde durch einen Tranck warm eingegoſſen wird. Von dem Blut-ſtallen/ ingleichen auch von dem Lautter-ſtallen/iſt bereits am behörigen Orte Meldung geſchehen.

Stamm / iſt eigentlich das Stück an einem

Baum/

Baum/ ſo zwiſchen der Wurtzel und den Aeſten be⸗fangen.

Stand / iſt bey der Jägerey der Ort/ wo ſich das Wild aufhält.

Stange / nennet man eines Hirſches abge⸗worffenes Horn.

Stärcke/ wird aus dem ſchönſten Weitzen be⸗reitet/ welcher einige Tage lang in Waſſer weichen muß/ bis er gantz weich worden / und man ſeine Krafft und Marck herauß drücken kan/ ſo ſich her⸗nach zu Boden ſetzet/ und dieſes weiſſe Pulver gie⸗bet/ womit das Frauen⸗Zimmer die klare Wäſche ſteiff zu machen pfleget / wann ſie vorhero durch ein Tuch gedrucket worden.

Staube/ ſiehe Strauch.

Stech⸗Palmen/ ſiehe Wald⸗Diſtel.

Steck⸗Fluß/ iſt eine Kranckheit/ die entweder vom überflüßigen Geblüt oder von einem Schleim/ welcher jähling von dem Haupte herab fleuſt/ und auf die Lunge/ Lufft⸗Röhre und das Hertz/ zu fal⸗len pfleget/entſtehet/ wodurch das Hertz/ beklemmet/ der Athem gehindert/ und endlich ein Erſticken ver⸗urſachet wird. Andere wollen/ daß ſolche Beklem⸗mung der Bruſt/ nicht von einem Schleim/ ſon⸗dern blos von der Stopffung des Geblüts/ in der Lunge und Hertz⸗kammer herkomme/ wann es ent⸗weder überflüßig oder ſauer/ oder dicke und zähe/ge⸗worden. Oder wann die Gänge und Gefäſſe/ von übermäßigem Fett gedruckt/ das Geblüt nicht durchlaſſen können/ welches man nennet/ in ſeinem Fett erſticken. Und hierinnen wird der Unterſchied des Schlagfluſſes/ vom Steckfluß/ geſetzet / daß je⸗

ner

ner den Umlauff des Geblüts in geheim/ dieſer aber in der Bruſt hemmet.

Steiff=Matz/ ſiehe Quarck.

Steigen/ wird von dem Falcken geſagt/ wenn er ſich in die Höhe ſchwinget.

Steig-Bügel/ Steig=Reiff/ iſt eine eiſerne Stütze für den Fuß des Reuters/ſowohl deſto leichter auf das Pferd zukommen/ als deſto feſter ſich im Sattel zu halten. Zu einem jeden Sattel aber werden nothwendig ein paar Steig-Bügel erfordert/ welche ſtarck verzinnt/ nicht zu eng / noch zu weit/ ſondern mittelmäßig ſeyn ſollen/ damit man/ in gefährlichen Fällen/ den Fuß daraus geſchwinde ledig machen könne. Die Unter-ſtenglein ſollen gantz gleich/ und faſt viereckigt neben einander ſeyn/ worauf man mit den Fuß-ſohlen feſter tretten/und nicht ſo leicht/als aus den runden Bügeln/ hin-und her rutſchen kan. Die Ringe / oder Wirbel oben an den Bügeln ſollen nicht gewerbig/ ſondern feſte gemacht ſeyn / und quer ſtehen / damit der Reuter den verlohrnen Bügel deſto eher mit der Fuß-Spitzen wieder fangen möge; ſie ſollen auch darneben ſo lang geſchnallet werden/ daß ſich der Reuter/in den Bügeln ſtehend/ aufrichten/ und die Hand/zwiſchen ſeinem Schloß-Bein und Sattel-ſitz/ einſchieben könne. Die langen Riemen / woran die Steig-Bügel hangen/ werden **ſteig=Riemen**/ oder **ſteig=Reiff=Riemen** genannt. Dieſe ſind entweder gleich mit an den Sattel zu beyden Seiten feſt gemacht/ oder ſie ſind frey/ und werden nur an den Sattel-Knopff gehangen/ dergleichen man

auf Reut-Schulen zu führen / Schweiff-Bügel oder Hang-Bügel zu nennen pflegt.

Stein / iſt eine Kranckheit / da in den Nieren / oder in der Harn-Blaſe / Steine erwachſen / wodurch die Harn-Gänge verlegt / der Abgang des Harns gehindert / und unſägliche ſchmertzen verurſachet werden / die zwar / ſo lang der Stein ruhet / nur drücken / wann er aber los wird / und durch die Harn-Gänge fort will / ſchneiden und ſtechen / mehr oder weniger / nachdem der Stein groß oder klein / glatt oder rauch und eckig iſt. Wann nun hierdurch die Gefäſſe verſtopfft / oder verlezt worden / erfolget eine Erzündung / die / wann ſie zu einer Eryterung ausgeſchlagen / tödtlich wird. Die Urſache dieſes Ubels wird mehrentheils auf ein verdicktes und verſauertes Geblüt / inſonderheit aber auf die ſaltzige / und tartariſche Theile deſſelben / gelegt / die in dem Harn-Waſſer zu den Nieren und zu der Blaſe geführet / daſelbſt erſtlich zu kleinen Körnlein gerinnen / und im Anfang wie Sand oder Gries abgehen / mit der Zeit aber / und wann ſich mehr angelegt / gröſſer und zu ſtarcken Steinen werden. Der innerlichen Mittel / ſo wider den Stein gelobet werden / ſind ſehr viel / aber wenig / ſo die Probe halten / wo ſie nicht bald im Anfang angewendet werden. Der Blaſen-ſtein kan durch ſchneiden am ſicherſten weggenommen werden / womit unſere heutige ſtein- und Bruch-ſchneider wohl umzugehen wiſſen.

Steinbeiſſer / ſind kleine dünne geſchlanckte Fiſchlein / faſt wie die Neunaugen / mit einer glatten Haut / dunckel-gelb mit ſchwartzen Flecken. Sie

haben ein ſpiziges Maul/ und daran zwey Häck-lein / mit deren Hülffe ſie ſich gemeiniglich im Mertz oder April/ in Bächen an die Steine anle-gen/ und gleichſam an ſelben ſaugen/ davon ſie viel-leicht auch den Namen bekommen. Sie haben ſonſt ein gar guten Geſchmack / und wann man ihnen mit einer guten Brühe zu ſtatten kömmet/ werden ſie vor was delicates geachtet.

Steinbrech/ iſt unterſchiedlich / als **weiſſer und groſſer Steinbrech/** der hohe ſtengel und weiſſe Blumen ohne Saamen hat; doch hangen an der Wurtzel welche ſehr ſcharff vom Geſchmack klei-ne Leibfarbene Körner/ wie Coriander/ die der ei-gendliche Saamen ſind. **Kleiner Steinbrech/** iſt von vorigen nur den Blumen nach / unterſchie-den: **Gülden Steinbrech/** der auf den Gipffeln der ſtengel/ Gold-gelbe Blumen hat/ nach welchen der röthliche Saame folget. Der Saame ſamt der Wurtzel dienet für das Bauch- und Seiten-Weh / für die Waſſer- und Gelbſucht / für lang-wierige Fieber/ zu Beförderung der Monat-Zeit/ der Safft auch für die Sommer-Flecken/ und fau-lende Wunden.

Steinbruch/ heiſſet der Ort/ wo die Steine von denen **Stein-Brechern/** entweder mit ihrem Werck-Zeug aus der Erde gehauen oder gebrochen/ oder mit Pulver geſprenget werden. Sie ſind zwey-erley/ 1) Steinbrüche/ wo groſſe Werck-ſtücken/ Mühl-ſteine/ und dergleichen/ heraus gebrochen werden; und 2) Steinbrüche / daraus man nur unförmige Bruch-ſteine gewinnet. Die ſtein-Brüche ſind ordentlicher Weiſe unter die Regalien

nicht

nicht zu rechnen/ indem gemeine Steine für keine Berg-Art gehalten/ ſondern dieſelben zu graben/ und ſeines Gefallens damit zu handlen/ einem jeden Herrn des Ackers/ oder der Gemeine jedes Ortes/ verſtattet wird.

Steine leſen/ iſt eine Arbeit/ die ſowohl in den Weinbergen/ als auf den Feldern von einem ſorgfältigen Hauß-Vatter vorgenommen werden muß. In den Weinbergen ſoll man den Winter durch/ ehe der Schnitt in hohen oder ungedeckten angehet/ die Steine zuſammen leſen/ und aus dem Weinberg ſchaffen/ weil die Mäuſe/ Iltiſſe oder Elbthiere/ Hamſter/ Wieſel/ und anderes Ungeziefer und Gewürme/ ſich darunter aufzuhalten pflegen/ welche den Weinbergen groſſen Schaden zufügen. Zu gleicher Zeit kan man auch die Steine aus den Feldern klauben und ausräumen/ an deren ſtatt aber Sand/ Erde/ Straſſen-Koth und Dünger wieder darein führen; dann ſonſten fehlet es/ und wird durch das bloſſe ſtein-ausführen/ der Grund geſchwächet/ und feuchter gemacht.

Stein-Galle/ ſetzet ſich in den Huf der Pferde: wenn man ſolche curieren will/ muß man erſtlich dem Gaul die Galle auf das dünneſte auswürcken/ bis der Schweiß hernach gehet: alsdann nehme man drey Loth Terpentin/ zwey Loth gelb Wachs/ und gelben Schwefel/ drey Loth gepulverten weiſſen Weyhrauch/ zerlaſſe das Wachs und Terpentin ſchütte die gepülverten Sachen hinein/ ſo wird eine Salbe daraus/ damit beſchmiere den Schaden des Pferdes/ ſo wird man bald wiederum ein geſundes Pferd bekommen.

Stein-Kohlen/ ſind eine aus Erde/ Hartz und ſchiefer beſtehende ſchwartze harte ſubſtantz/ die wie Kohlen ausſiehet. Mehrentheils kommen ſie aus Engeland und Schottland/ woſelbſt man darbey kochet/ und die ſtuben darmit heitzet; ſie geben aber einen ſehr ſchädlichen Rauch von ſich/ welcher die Lunge und Bruſt angreiffet/ und ohne Zweiffel Urſach iſt/ daß wohl der dritte Theil von Einwohnern zu Londen an der ſchwind- und Lungenſucht ſterben. Man findet auch dergleichen ſtein-Kohlen in Ober- und Nieder-Sachſen. Man treibet davon in der Medicin ein Oel ab/ welches dem ſtein-Oel in allen gleich iſt/ und mit demſelben einerley Tugend hat.

Stein-Oel/ tröpffelt nicht nur in Italien/ Sicilien/ ſondern auch bey uns/ in Bayern und Elſas/ aus den Felſen heraus/ und flieſſet von dannen auf die Quellen und Brunnen/ daß es oben herum wie Fett ſchwimmet. Es iſt aber ſolches Oel dreyerley: Das ſchwartze/ rothe und weiſſe/ welches leztere das ſubtileſte iſt. Es muß einen ſtarcken/ aber nicht ſtinckenden Geruch haben; wird in Nieren- und Glieder-Kranckheiten gebraucht.

Stein-Röthel/ iſt ein ſchöner und lieblich-ſingender Vogel/ der allein in ſtein-Felſen/ und alten hohen Mauren niſtet. Er hat die Gröſſe einer Zipff-Droſſel/ einen dünnen länglichen ſchnabel/ iſt am Hals und an der Bruſt Himmel-blau/ auf dem Rücken und an den Flügeln ſchwärtzlich.

Sterne/ ſind dichte und dem Anſehen nach runde Cörper/ welche an dem Himmel leuchten/ und ſich zu bewegen ſcheinen. Daß die ſterne nicht

einerley Höhe von der Erden / oder an einer und derſelben Fläche des Himmels angehefftet/ ſondern die einen höher/ die andern niedriger ſtehen/ iſt daher zu erweiſen / wann nicht nur die Irrſterne / einige der Fixſterne/ zuweilen mit ihren Cörpern für unſern Augen bedecken/ ſondern auch einige Fixſterne ſelbſt/ bald gröſſer/ bald kleiner/ ſich anſehen laſſen/ oder wohl gar unſichtbar werden. Die Sternkündiger haben die Fixſterne unter gewiſſe Bilder gebracht/ und ſolche mit gewiſſen Namen unterſchieden/ damit ſie die Zahl derſelben leichter faſſen mögen. Ihre Anzahl iſt/ gegen der von Alters her bekannten/ von den Neueren mit verſchiedenen gegen den Nord-und Süd-Pol vermehret worden. Etliche der Stern-Bilder gehen bey uns niemals unter/ nemlich die dem Nord-Pol am nächſten; andere gehen uns niemals auf/ nemlich die zu weit nach dem Süder-Pol ſtehen; die meiſten gehen auf und unter/ welches von der ſchräge des Diametri des Erdbodens/ und der unterſchiedlichen Polus-Höhe/ herkömmet.

Scheinen die Sterne ſich geſchwind fort zu waltzen/ bringen ſie Winde; und wann ſie ſehr funckeln ſo bedeuten ſie/ nach Beſchaffenheit der Jahrs-Zeiten/ Wind/ klare Lufft/ und ſcharffe Kälte.

Schwartze Höf um die Sternen/ bedeuten Regen: Wann aber weiſſe und röthliche Circkel um die Stern zu ſehen/ ſo vermuthet man ſchön Wetter.

Wann die Stern / nach ihrem hellen Glantz / geſchwind dunckel und finſter werden / ſo wird ein groſſer Wind und Ungewitter entſtehen.

Wann viel Stern mit weiſſen langen ſtrahlen

ſchieſſen/ ſo kömt von derſelben ſeite gemeiniglich Wind; wann man aber derſelben wenig am Himmel ſieht/ bedeutet es feuchte Lufft und Regen. Nachdem das Sieben-Geſtirn hell oder dunckel aufgeht/ bedeutet es gut Wetter/ Wind oder Regen.

Stern-Kraut/Schatten-Kraut/ iſt mancherley. Im Garten hat man das gemeine und das groſſe blaue Stern-Kraut/ unter den Winter-Gewächſen; ſie werden um der Blume willen gehalten. Das wilde hat längliche haarige Blätter/ und inwendig gelbe Blümlein/ mit einem Purpurblauen Rand/ wächſt an rauhen/ ſandigen Orten; kan aber auch im Garten fortgeflanzt werden.

Stertzſeuche/ iſt eine Kranckheit des Rind-Viehes/ da es nicht freſſen noch zunehmen will/ und der Schwanz den Ochſen und Kühen welck oder weich wird/ daß man ihn mit der Hand umdrehen kan. Dieſem Ubel abzuhelffen/ ſchneide in den Schwanz quer über/ etwan einen halben Zoll tief/ dann das Vieh fühlet es nicht/ und iſt ihnen der Schwanz/ als ob er todt wäre/ lege in die Wunden neun Gerſten-Körner/ binde es mit einem rothen Gewand-Lappen/ oder rother Seide zu/ und ſchneide es nach neun Tagen wieder los. Wann die Ochſen oder Kühe dieſe Kranckheit lang haben/ ohne daß ihnen geholffen wird/ ſo ſchlägt es ihnen in die Beine/ werden ſchlägebäuchig/ und der Leib fällt ihnen in den ſeiten gar ſehr ein.

Stieglitz/ iſt ein kleines Vöglein/wie ein Zeißig/ das mit hochrothen/ gelben/ weiſſen/ ſchwartzen/ braunen und grauen Federn ſonderbahr gezieret/ und mit einem angenehmen Geſang begabet iſt.

Der

Der Stieglitz nähret ſich von allerley Geſäme/ ſonderlich von den rothen Diſteln/ niſtet auf hohen Bäumen/ ſonderlich Linden/ unter dem Laube/ und macht ſein Neſt gar künſtlich von Mooß und Wolle. Wann ein Männlein zu einem Canarien-Weiblein gelaſſen wird/ begatten ſie ſich/ und zeugen ein Zwitter-Art/ Canarien-Stieglitz genannt/ die um den Kopff einem Stieglitz/ am Leib aber mehr einem Canarien-Vogel gleichet/ und ein vermengtes/ doch liebliches Geſänge machet.

Stinckende Melte/ ſiehe Scham-Kraut.

Stint/Stintz/ iſt ein kleines Fiſchlein/ biß vier Zoll lang/ und eines halben breit/ auf dem Rücken dunckel-grau/ in das blaue ſpielend/ am Bauch weiß/ mit einem ſpitzigen Kopff. Er liegt das gantze Jahr im Grund der Seen/ und ſtillen Waſſer; wann er aber im Mertzen leichet/ kömmt er empor/ und ſchwimmet Hauffen-weiß/ wie die Bienen ſchwärmen/ oben im Waſſer/ ſo/ daß er mit Mulden und Hamen voll kan gefangen werden. Er hat aber einen widerlichen Geruch/ und weiches mageres Fleiſch/ daher er weder unter die geſunden noch ſchmackhafften Eſſen zu zehlen/ ſondern eine Speiß vor den gemeinen Mann iſt.

Stöchas/ iſt ein Kraut/ ſo dem Lavendel gleichet. Die Blumen dienen wider den Schwindel/ Schlag/ fallende Sucht/ Schwermuth/ Krampff/ Zittern und Lähme der Glieder/ werden in Hauptſtärckenden Artzneyen/ ingleichen zum Theriac und Mithridat mit genommen.

Stock im Landbau/ der Block oder Korb/ darinn ein Bienenſchwarm bauet: in dem Gar-

ten-Bau ein eintzelner ſtrauch/ als da iſt ein Roſen-Johannis-oder ſtachelbeer-Himbeer Weinſtock/ und ſo weiter: Im Forſt die ſtümmel/ ſo von abgehauenen Holtz in der Erden überbleiben; wann ſolche ausgerottet werden/ das Land brauchbar zu machen/ heiſſet es ein Feld ausſtocken/ und die Kiehnſtöcke werden mit Fleiß ausgegraben/ weilen ſie guten Kiehn geben.

Stockfiſch/ iſt ein See-Fiſch/ der häufig um Norwegen gefangen/ aufgetrocknet/ und weit und breit verführet wird. Nach einiger Meynung ſoll er daher den Namen haben / weil er erſt auf einem Stock müſſe geklopfft werden/ ehe er zu eſſen taugt ſonſt bleibt er ein unverdaulicher Fiſch der einen guten Magen erfordert. Wie wohl andere vorgeben/ als ob dieſer Fiſch die ſauren Cruditäten aus dem Magen weg nehmen ſolte/ zumal wann man dabey täglich ein ziemliche Portion von liquore nitri fixi gebrauchet. Bey gemeinen Leuten iſt er ein gewöhnliche Hauß-Koſt/ und auf Herren-Tafeln wird er bisweilen zur Abwechſelung mit verſpeiſet.

Stockſcheide / heiſſen diejenigen Scheide / welche von denen in der Erde ſtehen gebliebenen Stöcken geſchlagen werden. Dieſe Stöcke werden mit groſſer Mühe ausgegraben/ von denen kleinen Wurtzeln gereiniget und hernach geſpalten. Stockſcheite zu machen/ iſt eine ſaure Arbeit / und muß man dahero vor eine ſolche Claffter zwey biß drey mahl mehr / als vor eine Claffter Kernſcheite zu machen geben.

Stockſchwämme / ſind eine Art kleiner Schwämme / ſo insgemein auf büchenen Stöcken wach-

wachſen/ und entweder â part zu gerichtet/ oder an gewiſſe Eſſen / friſch oder abgedörret/ gebrauchet werden; und kömmet deren Gebrauch ohne Zweifel von denjenigen Leuten her/ die in Kriegs- und Hung.rs-Noth ſich anders nicht/ als mit dergleichen zu retten gewuſt.

Stöhr/ iſt eine Art eines ſtarcken und groſſen Fiſches/ ſo zwar lang-rund aber dabey faſt dreyeckig/ indem der Bauch flach/ und der Rucken ſpizig iſt/ von Farben iſt er dunckel/ der Rüſſel lang/ die vier Kieffen auf jeder Seite ſind mit einem harten Deckel verwahret. Er hat gar kleine Augen/ und ſein Mund ſtehet am Untertheil des Rüſſels/ gantz rund / ſtets offen/ ohne Zähn / mehr zum ſaugen/ als zum kauen bequem. Vor demſelben hangen gleichſam zur Beſchützung vier Zaſern/ als ein doppelter Bart/ und ſeine Floßfedern ſind weißlich. Er iſt nicht über und über mit Schuppen bedecket ſondern hat nur den Rücken lang hin etliche gar harte. Vom Kopf gehet durch den Rücken / biß an den ſchwantz / eine ſtarcke Senne / Fingers dick/ zur Beveſtigung des gantzen Fiſches / daher ſelbige Senne insgemein die ſtärcke genannt / und von den Köchen bey ſeiner ſchlachtung ausgeriſſen wird. Der Stöhr iſt / gleich wie der Lachs/ ein Anadromiſt/ der zwar im Meer wohnet/ aber aus demſelben in die ſtröhme/ zu ſeinem Wachsthum und groſſer Verbeſſerung austritt / nicht aber ohne Unterſcheid in alle/ ſondern nur in die gröſten/ als in die Donau/ den Rhein/ die Elbe/ Oder/ Weichſel und dergleichen; ſein Fleiſch iſt weiß / gelind/ nahrhafft/ dem Mund lieblich / und dem Magen ange-

nehm: Jedoch iſt ein groſſer Unterſcheid nach ihrem Geſchlecht / Ort und Zeit zu machen.

Stoppel / heiſt das Uberbliebene von Halme / ſo nach abgehauenen / oder mit der Sichel abgeſchnittenen Geträyde in der Erde ſtehen bleibet. Wo Mangel am Holtz iſt / pfleget man die Halmen nicht allzu tief abzuſchneiden / damit die Stoppeln deſto länger bleiben / welche man hernach entweder mit einer ſichel abbringet / oder mit der ſenſe abhauet und ſolche im Winter zur Feuerung gebrauchet. Die Stoppeln im Acker angezündet und verbrennet / machen / vermittelſt des Regens / eine gute und ſonderlich den zähen / leimichten / fetten Gründen / ſehr wohl erſprieſſende Düngung. Ingleichen iſt auch eine gute Düngung / wann man vor Winters die Stoppeln / und zwar Anfangs nur obenhin umreiſſe / hernachmals aber in dem Frühling deſto ſtärcker und tieffer unterpflüget; dann alſo faulen ſie den Winter über / und können ſodann im Frühling deſto beſſer düngen.

Storax / iſt ein Gummi / das aus einem Baum / wann deſſen Rinde geritzt wird / flieſſet / der dem Quitten-Baum nicht ungleich iſt. Die Frucht hat auswendig eine fleiſchliche weiſſe ſchaale / in welcher drey Nüſſe / mit einem ſaamen und Marck angefüllet. Das Gummi iſt eine wohlriechende Specerey / ſo in Blaſen zu uns gebracht / und Juden-Weyhrauch genannt wird. Wann es gut / muß es aus reinen klaren Körnern beſtehen / röthlich / mit etwas weiſſen untermengt / öhlig und fett / doch nicht klebrig / einen lieblichen Geruch / und ſüſſen Geſchmack / mit weniger Säure vermiſcht / haben. Es

wird vornemlich in Fluß und Raucher-Kertzen gebraucht. Die Pillen mildern die ſcharffen ſaltzigen Flüſſe/ ſtillen den Huſten/ und thun den ſchwindſüchtigen gut. Das Oel ſtillet die kalten Flüſſe / ſo vom Haupt auf die Bruſt fallen / befördert den ſchlaf / erweichet alle Verhärtungen und Bäulen der Glieder und Gelencke / und vertreibt das ſauſen in den Ohren mit Baumwolle hinein geleget.

Storch/ hat eine zwiſchen dem Kranich und Reiger mittelmäßige Gröſſe / weiß und ſchwartze Federn / ſehr lange/ dürre und rothe Füß/ wie auch einen langen rothen und dicken ſchnabel/ aber eine gar kurtze Zunge/ Die jungen Störch hingegen haben graue Füß und ſchnäbel; ſie ſetzen ihre Neſter gern auf hohe Gebäude / Gemäur und Bäume/ kommen mit dem herannahenden Sommer zu uns/ und ziehen im Auguſto / gegen dem Herbſt/ wieder weg. Ihre beſten ſpeiſſen ſind Frösch/ ſchlangen / Eydexen / Fiſch und andere/ ſo wol vergifftete / als unvergifftete Thier / welche ſie aus den ſeen / Moräſten / Wieſen und Auen heraus ſuchen.

Storch=ſchnabel/ iſt ein Kraut/ das in alten Mauern und feuchten Stein-Hauffen wächſet/ röthliche haarigt und knotige ſtengel / röthlichgekerbte Blätter / und Purpur-farbene Blumen hat / woraus endlich ſchotten in Geſtalt eines Storchſchnabels/ kommen/ an welchen der Saame hänget. Die Wurtzel iſt zaſig / lang und roth. Das Kraut iſt herb und zuſammen ziehend / heilet die Wunden / und zertheilet das geronnene Geblüt/ daher es auch Blut-Kraut genennet wird.

Stöſ-

Stöſſel/ oder Vorſtöcker/ heiſſet der Nagel/ ſo an dem Grengel, oder Pflug, Balcken / vor die Grengel, Kette/ oder Grengel, Wiede/ geſteckt wird.

Strahl/ iſt in des Pferds Huf derjenige Theil/ welcher weicher und höher als das inwendige des Fuſſes iſt/ und zwiſchen dem Huf, Eiſen ſich zeuget/ auch bey der Ferſen ſich endet. Wann einem Pferd die Strahlen ſchwären / ſo laſſet ihm gantz dünn auswircken// nehmet hernach ein halb Pfund Terpentin/ und ſoviel Bocks, Unſchlitt/ laſſet es zu ſammen übern Feur in einem Tiegel oder Pfann ſchmeltzen/ ſtreicht es auf Hauffen, Werck oder Leder/ legt es auf die Strahlen/ und vermacht es mit Creutzweiſe in die Huf, Eiſen eingeſtämmten ſpä, ne/ ſo werden ſie wieder gut / und hören auf zu ſchwären. Oder / beſchneidet und beräumet den Strahl wohl/ bähet den Fuß mit warmen Wein/ nehmet alsdann Wachs/ Hartz/ Unſchlitt/ Weyh, rauch und gepülverten Grünſpan/ zerlaſſet ſolches unter einander/ und thut es alle Tag warm auf den Strahl. Oder/ nehmet ein gut Theil Alaun und Vitriol/ zerlaſſet es in einem Quartier Wein oder Wein, Eßig/ waſchet die Strahlen damit / und le, get ein wenig Werck darauf. Da aber einem Pferd die ſtrahlen faulen / ſo laſſet ſie ihm aus, ſchneiden / waſchet mit geſaltzenem Waſſer die Feuchtigkeit wohl heraus/ ſchüttet folglich warm Hirſch, Unſchlitt/ und wann dieſes kalt worden / gelbes Wachs darauf. Oder/ nehmet Hirſchun, ſchlitt/ Terpentin und Honig/ eines ſo viel als des andern/ gießt es warm in den ſtrahl und verbin,

der es etliche Tage lang wohl mit Werck. Oder/ waſchet die ſtrahlen mit heiſſem Eßig/ und ſtreuet alle Tage einmal heiſſe Aſche hinein. Oder nehmet das Weiſſe von einem Ey/ und gebrannten Alaun darunter/ netzet Werck damit/ und bindet es über die Strahlen.

Strangurie/ ſchneidend Waſſer/ iſt eine Kranckheit/ da bey einem ſtetigen Dringen des Harns/ derſelbe dannoch nur Tropffen-weiß/ und mit groſſen ſchmertzen/ die ſich abſonderlich in der Röhre empfinden laſſen/ abgehet; ſie wird verurſachet durch Erkältung des untern Bauchs/ iñerlich aber vom ſchädlichen Geträncke/ das entweder ſchon ſauer/ oder im Leib gähren und ſauren kan/ voraus eine verderbte ſchärffe in dem Harn erzeuget wird/ ſo die Harn-Gefäß und Gäng angreifft; ſolche nun zu lindern/ und wegzunehmen/ ſind diejenige Mittel gut/ ſo die ſäure brechen/ und niederſchlagen/ als Eyer-ſchalen/ Kreide/ Wein-ſtein-ſaltz/ Muſcaten-Nüſſe/ Pomerantzen-ſchalen/ u. d. g.

Strauch/ Staude/ iſt holtzhafftig/ aber nicht ſo hoch/ als ein Baum/ auch nicht einſtämmig/ ſondern es ſchieſſen viel Neben-ſproſſen auf/ wie an den Haſel- Dorn- und Johannis-Beer-ſträuchern zu ſehen.

Streich-Blume/ ſiehe **Rhein-Blume.**

Streich-Netz/ iſt ein Netz ſechzig biß ſiebenzig Fuß lang/ und biß etlich und zwantzig breit/ mit einem ſack in der Mitten/ und an beyden Enden mit langen ſtangen ausgeſperret. An dem untern Rande mögen Federn oder ſpähne angehänget wer-

werden die Vögel aufzuſchröcken. Wann man es gebrauchen will/ ergreiffen ihrer zwey die Stangen/ und ſetzen das Netz nach der Länge aus/ der dritte trägt den Sack/ alſo ſchlerffen ſie das Netz ſchräg/ und mit dem untern Ende dichte an der Erden/ und gehen den Acker lang hinauf und wieder herunter/ und wann etwas auffladert / legen ſie das Netze nieder / würgen den darunter gefangenen Vogel/ heben ihn nebſt dem Netz auf / und gehen weiter. Dieſes muß bey Nacht und im finſteren geſchehen: dann bey Mondſchein wird nichs ausgerichtet. Dieſe Art Netze wird eigentlich nur auf die Lerchen gebraucht; weil aber leicht Wachteln/ gantze Volck Rebhüner/ auch junge Haſen damit beſchlagen werden/ iſt / auſſer dem Herrn der Wildbahn/ niemand befugt / mit demſelben zu gehen.

Streiffen/ ſagt man/ wann den Raub-Thieren der Balg abgezogen wird.

Streiff-Jagen/ heiſt/ da man wegen groſſen Wildprets entweder einige Netze ſtellet/ und darauf zutreiben läßt; oder/ man heiſſet dieſes auch ſtreiffen ziehen/ wann man einen Sau-Finder lauffen läßt; und wann er Säue antrifft / man alsdann dieſelbe mit groſſen Engliſchen Hunden hetze.

Streu / heiſſet das ſtroh/ welches den Pferden oder andern Vieh / in den ſtällen / unterſtreuet wird/ daß ſie darauf liegen / wann ſie ruhen oder ſchlaffen wollen. Wo ſtroh-Mangel iſt / wird in den Laub-Höltzern das eichene und andere Baum-Laub/ in ſchwartzen Höltzern aber/ die Nadeln oder Tangeln von Tannen / Fichten und Kiefern / ingleichen auch das Moos zuſammen gerechet/ und

zur Streu gebrauchet. Die alte Streu ſoll fleißig aus denen Vieh-Ställen in die Miſt-Stätten geſchafft und dem Vieh zum öfftern friſche Streue gemachet werden / ſo man eben ſtreuen heiſſet.

Strich/ wird der junge Saame der Fiſche / inſonderheit der Karpffen genennet/ welcher wann er zween Sommer und einen Winter geſtanden/ auf den Herbſt des andern Jahrs heraus gefiſchet/ und alsdann zweyjähriger Saamen genennet wird. Den Strich ſoll man ſeiner Schwäche halben/und weil er noch gar zu zart und weich iſt / den erſten Sommer, oder Herbſt/ nicht fortführen oder fort ſetzen/ dann er pfleget ſolchenfals gemeiniglich einen Unfall zu bekommen/ und zu ſterben. Dahero am rathſamſten/ man laſſe ihn auf ſeiner erſten Stelle zween Sommer wachſen/ ſo erſtrecket er ſich / und kan nachmals viel beſſer verführet und in die gehörigen Orte zum erſtrecken geſetzet werden. Wann aber die Teiche bald hinter einander ſeyn/ und man den Strich gerne in die nechſte Teiche haben will/ darff man ihn nur zugleich mit dem Waſſer hinein lauffen/ und gemächlich gehen laſſen / weil er obgedachter maſſen kein hartes Tractament erleiden kan.

Stroh/ ſind die Stengel und Halmen/ ſo von ausgetroſchenen Feld-Früchten überbleiben. Stroh hat in der Haußhaltung ſeinen groſſen Nutzen. Es wird unterſchieden in langes und Wirr-ſtroh. Jenes kömmt von Weitzen und Korn / dienet auf dem Lande die Häuſer/ ſtälle und ſcheuren damit zu bedecken in der Ernde Bänder daraus zu machen/ in die Better zu legen/ Futter und Heckerling

davon

davon zu ſchneiden/ und dergleichen. Das Wirr-ſtroh begreifft alle übrigen Gattungen/ dienet dem Rind und Schaaf-Vieh zu Futter/ dem andern zum unterſtreuen/ u. ſ. w. An Orten/ wo wenig Brenn-Holtz vor handen/ wird das ſtroh zur Feurung/ Backen/ Einheitzen und Kochen gebraucht.

Stroh-Decke/ womit die Gärtner ihre Miſt-Beete zu bedecken/ und ſolche dadurch vor dem Froſt zu verwahren pflegen/ müſſen von reinem langen Roggen-ſtroh/ davon die Aehern abgehacket ſeyn/ gemachet werden. Die Länge und Breite derſelben muß ſich nach dem Maas der Miſt-Beete richten. Das ſtroh wird einer guten Hand breit dicke/ auf zwey Zoll breite Latten geleget/ und/ damit es nicht aus einander falle/ mit andern darauf gepaſſeten Latten dicht zuſammen genagelt/ damit ſolcher Geſtalt dieſe Decken der Kälte recht widerſtehen können.

Stroh-Teller/ iſt ein von bunten Stroh ſauber geflochtener/ und zuſammen gehefftetet runder Teller/ auf den die ſchüſſeln bey Tiſche/ oder auch nach heutiger Facon, die Thee- und Caffee-Schälgen geſetzt werden.

Strupffen/ ſind lange Rufen an den hintern und vordern Füſſen der Pferde/ welche/ ſo ſie eralten/ ſehr hart zu vertreiben ſind/ zumal ſo man viel Artzneyen daran verſucht hat. Wann ſie aber noch neu/ kan man ſie folgender Geſtalt curiren: Nehmet Schwefel/ pülvert ihn aufs kleineſte/ als ihr könnet/ miſchet ihn mit geſeimten Honig/ und ſalbet das Roß damit an den Struffen/ thut her-

nach

nach nichts weiter dran/ bis ihm die Strupfen glatt abfallen; wollen dieſe Rufen nachgehends wieder wachſen/ ſo ſalbet ſie wiederum/ wie vor/ und hütet das Roß vor Koth und Waſſer. Oder nehmet einen guten Theil Weitzen-Mehl/ kochet es mit Waſſer zu einem dicken Brey/ zerlaſſet hernach halb ſo viel Pech-Hartz/ miſchet es mit dem Brey wohl durch einander/ daß es ein Pflaſter werde/ ſtreichet es auf ein wüllen Tuch/ und leget es alſo warm auf die Strupffen/ laſſet es drey Tage darauf liegen/ und ziehet darnach das Tuche geſchwind hinweg/ ſo bleiben die Rufen an dem Tuche hangen/ waſchet alsdann den Schaden mit warmer Lauge/ und ſalbet/ wann er trocken worden/ den Ort/ mit durch einander gemengten Nuß-Oel und Eyerklar. Oder nehmet ein Maaß Honig/ und ſoviel Gänſe-Koth/ ſiedet es durcheinander in einem neuen Topff/ ſchmieret das Pferd damit/ bindet es ihm ein in einen Lappen/ thut das dreymal hinter einander/ ſo wird es geſund.

Stück-Garn/ heiſſen die Hauß-Wirthinnen ſechs völlig geſponnene und abgeweiffte Strehne Garn.

Stück-Wild/ nennet man auch ein Thier/ oder eine Hindin.

Stühle/ ſind hohe von Holtz gedrehete oder geſchnützte Geſtelle/ mit Hinter-Lehnen verſehen/ ſo über und über ausgeſtopfft/ und mit Sammet/ Plüſch/ Tripp/ Tuch/ gewürckter oder Stuhl- und Teppicht-Nahd-Arbeit/ auch bunten oder ſchwartzen Leder überzogen/ und bekleidet. Man hat auch eine gewiſſe Art von Stühlen/ ſo gar mit nichts

überzogen/ ſondern an ſtatt des Polſters/ von einer gewiſſen Art Holtz oder Rohr/ durchflochten / und ſauber umſchlungen ſind. Uber diejenigen Stühle/ ſo/ ſauber oder koſtbar beſchlagen / pfleget man Stuhl-Kappen von Leder/ oder andern ſchlecht Zeuge zu ſtreiffen.

Stuhl-Kappen / heiſſen diejenigen Uberzüge womit man die beſchlagenen und geſtopfften Stuhl-Geſtelle zu bekleiden pfleget/ und ſelbige nach Belieben ab- und wegnehmen kan.

Stuhl-Zäpfflein/ iſt ein äuſſerliches Mittel/ welches aus Seiffen mit Honig oder andern Zeug bereitet/ in der Gröſſe und Geſtalt des kleinen Fingers in den Maſt-Darm geſchoben wird/ den Stuhlgang zu erregen.

Stuhl-Zwang / iſt ein unabläßliches und ſchmertzliches Andringen zu Stuhl zu gehen / da doch nichts aus ein wenig Schleim/ mit Blut vermengt/ fortgehet. Es kömmt von ſcharffen Feuchtigkeiten/ ſo ſich in den geraden Darm anſetzen/ und eine Erenterung verurſachen. Er findet ſich gerne bey der rothen Ruhr.

Stürtzen oder Stoppeln/ iſt die erſte Acker-Arbeit zur Sommer-ſaat/ da nemlich nach vollendeter Erndte/ und darauf erfolgten Winter-ſaat/ im October oder November/ diejenigen Aecker/ ſo nechſt-vergangenen Sommer/ Rübſen/ Weitzen/ Roggen oder Winter-Gerſte getragen/ auch gedünget geweſen/ und darein man auf künfftigen Frühling Gerſte oder Haber ſäen will/ umreiſſet/ jedoch nur feuchte/ daß die Stoppeln in die Erde kommen/ und über Winters faulen mögen. Etliche

che ſtürtzen etwas weitläufftig / daß ſie aus zwey Acker-Furchen nur eine machen/und den umgeworffenenRaſen gleich auf den andern ſtehenden auflegen/welcher dann alſo den Winter über auf einander liegen bleibet / wodurch der Acker vom Froſte fein mürbe gemacht wird. Das Stürtzen oder Stoppeln geſchiehet aus folgenden Urſachen: Daß die Quecken zerriſſen werden; vors andere daß der Raſen auf einander faule/ damit er auf den Frühling nicht zu ſehr zu Kräfften kommen möge; und dann auch vors dritte/ daß der Acker durch das Gefröſte ausgezogen/ und mürbe gemacht werde; wie er ſich dann ſolchenfalls viel beſſer arbeiten und zurichten läſſet/als wann er allererſt von neuem müſte umgeriſſen werden. Dieſes Stürtzen oder Stoppeln/ und das Brachen/ ſind nur dem Namen und derZeit nach von einander unterſchieden/daß dieſes/ nemlich das Brachen/ im Sommer/ bald nach Pfingſten/jenes/das Stürtzen/aber kurtz vor Winters geſchiehet; ſonſten aber iſt es einerley Acker-Arbeit. Von einigen wird es auch Felgen genannt; daß die Felge ſich wohl erliegen/ und die Stoppeln faulen mögen/ wird zur Sommer-Gerſte öffters zeitlich vor dem Winter gefelget.

Stutte Mutter-Pferd/iſt ein Pferd weiblichen Geſchlechtes/ ſo entweder zur Zucht/ oder zur Arbeit/ oder / wie bey den Bauren geſchiehet / zu beyden zugleich gebraucht wird. Wer ſich Stutten zurZucht anſchaffen will/ thut am beſten/ er kauffe ſich erſtlich nur zwey oder drey jährige ein/ die noch nie getragen haben/ weil man weniger damit kan betrogen werden/ als da man ältere einhandelt. Es

iſt auch/ wenn ſie zum erſtenmal Füllen getragen/ darauf zu ſehen/ ob ſie Milch genug haben/ und die Jungen reichlich nähren mögen/denn in Ermangelung deſſen/ es mögen auch die Stutten ſo ſchön und ſo edel ſeyn/ als ſie immer wollen/ werden ihre Füllen nie wohl gerathen/ wo ihnen die allererſte Nahrung abgehet. So iſt es auch eine abſonderliche tugend an einer Stutte/ wenn ihre Füllen dem Behehler gleich ſehen/ weil dieſe ſonſten gemeiniglich mehr nach der Mutter/ als nach dem Vater/ zu gerathen pflegen. Die alſo zur Zucht erwählte Stutten müſſen wohl gewartet/ auch dergeſtalt gefüttert und unterhalten werden/ das ſie fein geſund bleiben/ und weder zu fett/ noch zu mager werden. Das beſte Alter/ in welchem eine Stutte zu belegen iſt/ wenn ſie vollkömmlich drey Jahr erreicht/ daß ſie/ nach Verlauff des vierten Jahrs/ ihr erſtes Füllen haben/ weil ſie fruchtbahrer und Milch-reicher werden/ und beſſer zunehmen/als diejenigen/mit denen man bis ins fünffte Jahr zu warten pfleget. Zur Beſchehlungs-Zeit iſt der Frühling am bequemſten/weil eine Stutte gemeiniglich eilff bis zwölff Monat trächtig gehet/ ſolchergeſtalt fällt die Zeit/ zu Fohlen/ in den nechſt folgenden Frühling/ da die Füllen von ihren Müttern/ vermittelſt der guten friſchen Weide/deſto beſſer ernähret werden/ und den erſten Antritt ihres Wachsthums/ mit deſto mehrern Fortſchub/ fortſetzen und ausführen mögen. Denn die Herbſt-Füllen werden von den wenigſten für ſo gut gehalten/ weil ſie/ wegen der bald darauf folgenden Winter-Kälte/ mehrentheils ſchwach/ und alſo mit ihrem Wachsthum

thun ſehr zurücke bleiben. Wie lang man eine Stutte zur Zucht brauchen ſoll/ darff man nicht ſowohl die Jahre als das Vermögen/ anſehen/ ſonderlich aber die Geſundheit/ wann ſie wohl bey Leib iſt/ wohl friſſet/ guten Milch-Zeug hat/ auch/ wie oben gedacht/ ſchön und wohlgeſtalt/ dem Beſcheh-ler gleiche Füllen träget: dann man hat Exempel/ daß von bereits zwantzig Jahr alten Stutten/ noch ſchöne ſtarcke Füllen gefallen. Die Stutten/ welche man zum Zug gebrauchet/ müſſen bey annahender Füllen-Zeit mit ſchwerer Arbeit ein wenig geſchonet/ auch beſſer/ als ſonſt/ gefüttert werden; wann ſie gefohlet haben/ giebt man ihnen einen laulichten Tranck/ und rühret ihnen nachhero etliche Tag nach einander Gerſten- oder Haber-Mehl/ oder Schrot ins Sauffen/ als wovon ſie mehr und beſſere Milch bekommen. Man ſtallet ſie auch geraumer/ damit den Füllen kein Schade widerfahre. So lange die Füllen ſaugen/ müſſen die Stutten beſſer gefüttert/ und indeſſen auch mit ſchwerer Arbeit verſchonet werden/ als wodurch dergleichen Pferde leicht verderbet werden können.

Stutz oder Scheffel/ iſt ein mittelmäßiges/ höltzernes Faß/ ſo man in der Haußhaltung nöthig/ und zu allerhand gebrauchen kan.

Suppen-Napff/ iſt ein von Zinn tief und rund-ausgewölbtes Behältniß/ ohne Rand/ doch mit zwey kleinen Henckeln verſehen/ worinnen die Suppen aufgeſetzt werden; ſtehen bisweilen auf drey zinnernen Knöpffen.

Süß-Holtz/ das Kraut von dieſer Wurtzel/ hat einen hohen holtzigten Stengel/ mit langen/

ſpitzigen/ dunckel-grünen und klebrigten Blättern/ die Leib-farbene Blüthen tragen. Es wird bey uns in Gärten/ und bey Bamberg auf den Aeckern gebauet / in Spanien und Franckreich aber wächſt es wild. Die Wurtzel treibt ſehr weit um ſich/ und breitet ſich mehr/ als nöthig iſt/ aus/ daß es daher genug/ wann in einem Garten nur zwey / bis drey Stöcke / angeleget werden. Sie iſt auswendig braun/inwendig gelb/ und hat einen anmuthigen/ ſüſſen Geſchmack/ ſie lindert/ erweichet und dienet der Bruſt / iſt gut für enge Bruſt / Lungen-und Schwindſucht.

T.

Taback/ iſt ein Kraut/ ſo lange / breite / und meiſtens oben zugeſpitzte / weiche und fette Blätter hat. Es iſt erſt vor 150. Jahren aus der Inſul Tabaco in Virginien/ daher es auch den Namen hat/zu uns nach Europa gebracht worden/denn eigentlich heiſſet es Petum, welches nunmehr allenthalben häuffig gebauet wird; wie denn der Nürnberger/Hanauiſcher/Heßiſche/und der in der Marck Brandenburg gebauete Taback ſehr bekandt iſt/ und jährlich in groſſen Quantitäten in fremde Länder verſand wird. Die Medici ſchreiben demſelben eine Krafft zu/den zähen Schleim zu reſolviren und in den Apothecken hat man aus dem Taback das Waſſer aus den Blättern /den Syrup aus Taback das deſtilirte Tabacks-Oel / das infundirte Oel/das Saltz aus der Aſche des Krauts/ ein Tabacks-Pflaſter/ und einen Balſam. Heutiges Tages iſt der Taback à la mode worden/ daß man ihn nicht ſo wohl ein nützliches/ und für die böſe Lufft

præſer-

præſervirendes/als ein politiſches Arcanum nennen möchte; inmaſſen er manche Unkoſten erſparen hilfft/die man ſonſt/ein Compagnie zu entreteniren anwenden müſte/ welche man jetziger Zeit mit Thee/ Caffee und Taback/ eben ſo honorable abfertigen kan/ als vor dieſem andere groſſe Zubereitungen an Speiſen und Geträncken nicht haben thun mögen.

Tafel/ iſt in der Bau-Kunſt ein groſſes plattes Glied an dem Säulen-Fuß/ oder Schafftgeſimſe. Bey dem Glaſer iſt es ein groß Stück Glaß/ wie es aus der Hütten kömmt/ und zu Fenſtern verſchnitten wird: Bey dem Blechſchmid iſt es ein viereckigt Stück Blech/ wie es gleichfals von den Hütten kömmt. Die Chocolade wird ebener maſſen in Tafeln d.i. in lang-gevierdte Stücken geformet.

Tafelwerck/iſt eine aus zierlichen Tiſcherwerck bekleidete Wand oder Decke. Die Alten haben viel auf Tafelwerck gehalten, Heut zu Tage will es nicht mehr ſo beliebt ſeyn; da braucht man lieber Gips zu Auszierung der Decken; und Tapeten zu Bekleidung der Wände.

Tag/ heiſſet in Welt-Geſchäfften die zu einem gewiſſen Geſchäffte beſtimmte Zeit/als da iſt Raths-Gerichts-Hochzeit-Tag; und in der Kirchen Buß-Bet-und Faſt-Tage. In Rechten ſollen alle öffentliche Briefſchafften und Urkunden das Datum oder den Tag/ wenn ſie gegeben worden/ beygeſetzt werden. In den Calendern findet man angezeichnet den kürzeſten Tag/ wenn die Sonne in den Steinbock tritt/ und den Anfang des Winters macht; den längſten Tag/ wenn die Sonne in den Krebs tritt/ und den Anfang zum Sommer macht; die Hunds-

Tage/ da die Sonn dem Hunds-Stern nahe iſt/ fangen ſich an im Julio / wann die Sonn in den Löwen tritt/und hören auf/ wann ſie wieder daraus ſcheidet; der Schalt-Tag/ welcher alle 4. Jahr wieder kömmt/und am 24. Februario eingeſchaltet und eingeſchoben wird; unglückliche Tage/ die mit einem ✠ angedeutet werden / ſo aber/ als ein von dem alten Heydenthum überbliebener Wahn / billig zu verachten.

Tag und Nacht/Mauer-Kraut/iſt ein gut Heil-Kraut/ ſo gern im ſteinigten Grund/ und bey alten verfallenen Gebäuden wächſt. Es hat braun oder grün-rothe Stengel/rauhe Blätter ſehr kleine Blümlein und ſchwartzen Saamen. Es reiniget die Bruſt vom Schleim/ befördert den Harn und Stein ſtillet die rothe Ruhr/ Waſſerſucht und Podagra. Das friſche Kraut auf die Wunden geleget/ oder gepülvert drein geſtreuet/ heilet/und bewahret für Entzündungen: Mit Haußwurtz in Eßig geſotten/ und Pflaſter weiß aufgelegt/ ſtillet den kalten Brand. Das **Waſſer**/ der **Syrup**/und das **Saltz**/dienen wieder alle Verſtopffungen der Leber und Miltz/ reinigen die Niere und Blaſe.

Taglöhner/ iſt/ der zu einer ungemeſſenen Arbeit/um ein tägliches Lohn gedungen wird. Er hat ſo wohl Vor-als um den Mittag/eine Ruhe-Stunde/ die ihm muß zugelaſſen werden.

Tagwerck/ iſt ein Feld-Maas/ ſo zu Ausmeſſung der Wieſen und Teiche/ oder Weiher/ an etlichen Orten Teutſchlandes gebrauchet wird/und bedeutet ſo viel/ als ein Acker oder Morgen.

Tage-Wurtzeln/Thau-Wurtzeln/ſind kleine

ne Wurtzeln/ welche oben an dem Erdboden/ vom Weinſtock/angehängt/oder auf der Erden angelauffen und eingewurtzelt ſind; dieſe ſchneidt man ab/das die Wurtzeln in die Tieffe deſto beſſer ſich anlegen.

Tage-Zeit/ Nachfriſt/ iſt ein ruckſtändiges Kauf-Geld von einem Gut/das auf gewiſſe jährliche Zeiten/ oder Zieler/ zu bezahlen/ gehandelt worden; und ſind Tag-Zeiten von Erb-Geldern darinn unterſchieden/ daß Erb-Geld eigentlich iſt/ was ein Erb dem andern/ aus den väterlichen Güthern/ zu ihrer Abfindung jährlich zu erlegen hat.

Talch/ ſiehe **Unſchlitt.**

Tamm/ ſiehe **Damm.**

Tamarisken-Baum/ wächſt am Rhein und der Donau/ wild/ bey uns aber wird er in Gärten gezogen. Jn den Apothecken wird vornemlich die Rinde gebraucht/ die von der Wurtzel und dem Stamm geſchälet wird; ſie ſoll gelb/ und von der äuſſerlichen dunckel-braunen Rinde geſäubert/ am Geruch lieblich/ am Geſchmack bitter und zuſammen-ziehend ſeyn/ iſt ein bewährtes Miltz-eröffnendes Mittel; in Waſſer geſotten/und davon getruncken/verzehrt die melancholiſche Feuchtigkeiten/das viertägige Fieber/ die Schwartz-und Gelb-auch die Waſſerſucht/Krätze und Jucken der Haut. Zu dem Ende werden auch Becher und andere Trinck-Geſchirr aus dem Holtz bereitet/darinnen die Krancken ihr Getränck halten/ und daraus trincken mögen. Der daraus bereitete Extract iſt in allerhand Bauch Flüſſen/und das Saltz für alle Verſtopffungen der Leber und Miltz/ für das dreytägige Fieber und ſchweres Harnen/ nützlich zu gebrauchen.

Tangel-Holtz/ heiſſet dasjenige Holtz/ welches an ſtatt der Blätter/ Nadeln hat/ die Sommer und Winter grün/ und an den Zweigen des Baumes ſitzen bleiben/ dahero es auch dem Laub-Holtz entgegen geſetzet wird/ welches ſeine Blåtter gegen den Winter fallen låſſet. Es wird eingetheilet in weiches und hartes. Jenes begreiffet die Tanne/ die Fichte/ und die Föhre oder Kienföhre/ (Kiefer) unter dieſer aber zehlet man den Lerchen-Baum/ den Taxus/ den Eiben-Baum/ und den Wachholder-Baum. Von deren jeden behörigen Orts inſonderheit gehandlet wird. Die Vermehrung des Tangel-Holtzes geſchiehet durch den Saamen/ welcher in den Zapffen enthalten iſt; wenn dieſer von ſich ſelbſt ausfället/ gehet er auf; weil es aber gar zu lang währet/ ſo iſt beſſer/ wenn er durch Menſchen-Hände in die Erde kömmt. Er wird in den Zapffen in einem Jahre zeitlicher reiff/ als in dem andern/ nachdem nemlich die Witterung iſt. Will man vor der Saat den Boden auf eine Viertel-Elle tief mit Pflügen/ Hacken oder Graben umreiſſen/ ſo iſt es gut; wo nicht muß man Grüblein von ein bis zwey quer-Finger tief in Reihen aufmachen/ den Saamen einſtreuen/ und wieder einehmen/ ſo gehet er gemeiniglich nach ſechs Wochen auf. Das Tangel-Holtz wird ſonſten auch **Schwartz-Holtz**/ ingleichen **Hartz-Holtz** genannt.

Tanne/ iſt ein hoher und gerader Baum in unſern Wäldern/ von der Gattung des Tangel-Holtzes. Die Rinde iſt weißlich und dick/ aber ſehr brüchig/ darunter wachſen zuweilen Beulen/ Tann-Blattern genannt/ die/ wenn ſie geritzt werden/ ein

vor-

vortreſliches Hartz/ das durchſichtig/ und am Geſchmack faſt wie Citron-ſchalen iſt / flieſſen laſſen/ und das man Venetianiſch Terpentin nennet. Der Baum iſt zweyerley/ roth und weiß. Der rothe hat breitere/grünere und weichere Nadeln. Auf der Tanne wächſt vor allem andern Holtz die Miſtel häuſig. Sie liebt Gebürge u. trockenen Boden. Die Früchte oder Tannen-Zapffen/ ſo am Ende der Zweige wachſen/ beſtehen aus vielen zuſammen-gefügten holtzigten Suppen/ darunter kleine Nüßlein verſtecket liegen. Dieſer Saame beſtehet in einem hartzigen Zeug/ am Geruch wie Terpentin/ fleugt im Herbſt aus/ und wird von dem Wind weggeführet. Die Tanne iſt von groſſer Nutzbarkeit/ indem ihr Holtz nicht nur zur Feuerung/ſondern auch im Bauen zu Balcken/ Brettern/ Schindeln/ zu Trögen/ Fäſſern / Böttiger-Arbeit / auch im Schiffbau vornemlich zu Maſten/zu gebrauchen. Das Hartz dienet zur Artzney/ deſſen ein Loth in Wein eingenommen/reiniget die Nieren/treibt den Stein/ und wird auch zu Heilung der Wunden und Schäden gebraucht; hat faſt einen Geruch wie Weyrauch.

Tartarus/iſt ein ſteinigte Art in allen Gewächſen/oder ein aus Erde und Waſſer reſolvirtes Weſen / welches / ſo es in der Dauung nicht zerſtöhret wird/ daß es durch die natürlichen Gänge wieder fortgehe/ in dem menſchlichen Leib zu einem Gifft/ zur Wurtzel aller Kranckheiten wird. Es iſt aber derſelbe vielerley Art. Alle Erd-Gewächſe zeugen den ſchleimigen Tartarum oder viſcum; die Milch-ſpeiſen aber / Fleiſch und Fiſche den thonigen oder bolum; die Getråncke führen beyderley mit ſich/

und iſt der Tartarus/ ſo von den Getråncken anſe- zet ſchwerer aufzulöſen und auszuführen / als der von den Speiſen / weil jener von dem Mund bis zum Ausgang weiter zu gehen hat/und alſo ſtårcker coaguliret wird. Nachdem ein Land einen harten/ ſteinigen und kieſigen oder einen mürben/ kalckigen/ ſchiefrigen und mergeligen Boden hat / da ziehen auch die Gewåchſe weniger oder mehr ſolcher Theil an ſich / davon ſie hernach den Tartarum in den Cörpern der Menſchen und Thiere zeugen.

Tarte/iſt ein gewiſſes Gebackenes/ſo aus einem guten Butterteig/in einer darzu gehörigen Pfanne/ formiret/ worein eine ſonderliche Fülle/ von aller- hand rohen oder eingemachten Früchten / ꝛc. ge- ſchlagen/ und ſelbige hernach in Backofen gebacken wird/ welche/ wann ſie warm gegeſſen werden/ am delicateſten ſind. Es giebet aber der Tarten ſehr viel und mancherley Arten/ wovon in denen Koch- büchern Nachricht zu finden.

Tartuffeln/ſind ein Wurzel-Gewåchs/ſo aus Peru zu uns ſoll ſeyn gebracht worden/ nunmehro aber auch in unſern Gårten fortgepflanzet wird. Sie ſehen faſt aus wie die Erd-Aepffel / kommen ſelbigen auch ſehr im Geſchmack nahe; ſie werden in Waſſer abgekocht/ alsdann die Haut davon ab- gezogen/ und in Wein/ oder in einer guten Fleiſch- brühe / mit Butter / Salz / Muſcatenblumen und dergleichen/nochmals überſotten/oder an Rind- und Hammel-Fleiſch gethan/ oder zu Scheiben ge- ſchnitten/ und in Oel gebacken/ oder eine Zwiebel- brühe darüber gemacht. Dieſe Tartuffeln müſſen mit den Erd-Morcheln/ ſo von den Italiånern un-

ter

ter demſelben Namen zu uns gebracht werden/ und bloſſe Erd-Schwämme ſind/ nicht vermenget werden. Siehe **Erdbirnen.**

Täſchel-Kraut/ wächſt gerne in ſandigen Boden/ an Wegen und Feldern/ hat längliche/ gekerbte/ rauhe/ und an der Erden liegende Blätter/ und weiſſe Blumen/ aus welchen kleine Hülſen/ in Geſtalt eines Hertzens/ wie täſchlein entſpringen. Es ſtillet das Naſenbluten; unter die Fußſohlen/ oder unter die Achſeln und auf den Nacken gebunden/ oder nur in der Hand gehalten/ dienet wider Blutſpeyen/ Blutharnen/ Durchlauff und rothe Ruhr. Das Waſſer davon thut wohl in Bauch- und Blut-Flüſſen/ zertheilet die Geſchwulſt der Weiber-Brüſte/ wenn ſie ſchwären wollen; in tüchlein warm aufgelegt/ heilet die Wunden.

Taſchen-Krebſe/ haben den Nahmen von ihrer Form/ weil ſie rund ſind wie eine taſche/ man nennet ſie auch **Krabben.** An Gröſſe ſind ſie unterſchiedlich/ die meiſten aber ſind ohngefehr einer Fauſt groß. Ihre beſte Zeit iſt/ wie bey den andern Krebſen/ im Frühling und Sommer/ und die vornemſten theile an ihnen ſind/ der runde oder taſchenförmige Leib/ unter deſſen Schilde das inwendige gelbe/ als das zarteſte und ſchmackhafteſte ſtück verſchloſſen liget; die zwey Scheeren/ deren Fleiſch auch nicht ſo gar hart; und die Füſſe auf beyden Seiten/ daran aber nichts zu erhohlen. Ihr temperament kömmt zwar mit den Hummern überein/ aber die erſten ſind viel zärter/ und alſo leichter zu verdauen/ daher ſie auch beſſere Nahrung geben/ und geſunder ſind als die Hummers. Sie werden in der West-See mit Netzen gefangen.

Tatzen/werden des Bärens ſeine Füße genennet

Taube/iſt ein gemeiner/bekandter und nicht gar groſſer Vogel/ deſſen zwey Haupt Gattungen ſind/ die **wilden** und **zahmen** Tauben. Dieſer letztern Gattung ſind wieder unterſchiedliche Arten : Die gemeinen **Feld-Tauben**/welche eigentlich zum Nutzen bey der Wirthſchafft in Tauben-Häuſern gehalten werden/ und die meiſte Zeit des Jahres ihre Nahrung im Felde ſuchen: und die/ ſo mehr zur Luſt und Zierde bey den Häuſern und Gemächern geheget werden/als da ſind/die **groſſen türckiſchen** oder **Kropff-tauben**/ die **Rauchfüßigen**/ die **Gehaubten**/ die **Pfau-tauben**/ weil ſie den Schwantz gleich den Pfauen ausbreiten : und endlich die kleinen Lach-Tauben/ welche Semmelfarbig auf dem Rücken/weiß auf dem Bauche ſind; einen ſchwartzen Strich an der Kehle/gelbe Augen/ und rothe Füſſe haben. Das Tauben-Fleiſch iſt geſund/ſonderlich denen/ ſo mit Gicht und Zittern der Glieder behafftet. Es ſoll auch für der Peſt bewahren; doch iſt alles nur von den jungen Neſtlingen zu verſtehen/ weil die alten ein unverdaulich Fleiſch haben. Der **wilden Tauben** ſind dreyerley Gattungen: Die **Ringel-tauben** ſind gröſſer/als die Hauß-Tauben/ haben einen weiſſen Ring um den Halß/ davon ſie den Namen führen / ſchöne graue Federn/ am Halſe blau-ſpiegelig/ rothe Augen/ Schnabel und Füſſe: Die **Holtz-taube** iſt der vorigen gleich/nur daß ſie keinen Ring um den Halß hat/ an Federn etwas blaulicher / auch im Heulen unterſchieden / indem ſie geſchwinder heulet : Die **Turtel-taube** iſt die kleineſte/nicht gröſſer als die

Lach-Taube/ etwas bräuner auf dem Rücken / und weiſſer am Bauche/ hat einen ſchwartzen Ring um den Halß/ und im Schwantze an den Federn einen weiſſen Strich/der/wenn ſie im Flug den Schwantz ausbreittet/ einen weiſſen Circul macht. Das Fleiſch aller dieſer Tauben/ wenn ſie alt worden/ oder ſehr fett ſind/ iſt unverdaulich/und daher ungeſund; die jungen aber werden vor niedlich und geſund gehaltẽ.

Tauben/ oder/ wie es die Böttiger eineswegeſ auszuſprechen pflegen/ Tauben / ſind die einzeln Stücke/ woraus allerhand Gefäſſe zuſammen geſetzt werden/von groſſer und kleiner Art; deren die ſo zu Wein- und Bier-Faſſen kommen ſollen/ in der Mitte breit/ gegen die beyden Enden aber ſchmäler gemacht werden/ wovon das mittlere Theil der Bauch/ ſodann der Halß/ und das lezte das Haupt genennet wird. Anderer Gefäſſe Tauben gehen gleich aus.

Tauben-Hauß/ iſt bey einer Wirthſchafft dasjenige Gebäude/ darinnen die Feld- und Flug-Tauben gehalten werden. Solches muß nicht an andere Gebäude anſtoſſen / ſondern für ſich um und um frey/ auch von Waldungen und hohen Bäumen/ entfernet ſtehen. Es muß auch nahe bey einem Waſſer/ Teich oder Brunnen gelegen ſeyn/ damit die Tauben theils ſelbſten ihren Durſt löſchen/ theils auch ihren Jungen das Trincken im Kropffe zutragen mögen. Man pfleget es entweder auf Säulen zu ſetzen/ und darzu eine/ zwey/ drey oder vier Säulen zu gebrauchen/ welche dann in der Mitte um und um mit glatten Blech beſchlagen werden müſſen / damit kein ſchädliches Thier

hinan

hinan kommen könne/ oder aber ſolches wie einen Thurn / rund oder eckigt zu bauen/ und ſolcher für allen Raub-Thieren und ungeziefer/ als Mardern/ Katzen/ Ratzen/ Mäuſen/ Wieſeln/ Schlangen und dergleichen/ wohl zu verwahren. Bey etlichen ſind unter allerhand Ställe vor die Gänſe und ander Feder-Vieh/ ingleichen eben das Käſe-Hauß zugleich mit angebracht. Einige laſſen die Neſter und behältniſſe der Tauben von Stroh/ andere hingegen von Holtz/ machen. Die meiſten halten mehr auf die von Holtz/ dann auf die ſtrohernen/ weil die Mäuſe in dieſen viel eher einniſten/ dann in jene. Die Tauben lieben die Reinlichkeit/ und muß man ihnen dahero fleißig den Miſt und die Unſauberkeit ausräumen/ auch können ſie es wol leiden/ und iſt ihnen gar zuträglich/ wann mit allerhand guten Kräutern/ und wohlriechenden Sachen / in dem Tauben Hauß/ und auf denen Taubenſchlägen/ geräuchert wird.

Taubenſchlag/ iſt ein Behältniß in dem obern Theile eines Hauſes oder andern Gebäudes/ darinnen Flug-tauben gehalten werden; in demſelben iſt eine Oeffnung/ entweder durch den Giebel oder durch ein Dach-Fenſter/ mit einem von Drat gemachten Schlag oder Fall-Gatter verſehen/ welchen man des Morgens früh/ oder wenn die tauben ausfliegen ſollen/ in die Höhe ziehen/ und ſie damit auch wieder einfangen/ und denſelben des Abends niederfallen laſſen kan. Dieſes Fall-Gatter wird ſo hoch aufgezogen/ daß die Oeffnung denen tauben zum Aus-und Einkriechen hoch genug / dem Raub-Vogel aber zu niedrig ſey. Inwendig müſſen

ſen nach Proportion der Anzahl der Tauben genug-ſame Neſter und Sitz-ſtangen angemacht/ und das gantze Behältniß dergeſtalt wohl verwahret ſeyn/ daß kein ſchädliches Thier darzu könne.

Taucher/ Waſſer-Hun/ iſt ein wilder Waſ-ſer-Vogel/ deſſen unterſchiedliche Gattungen/ die aber wenig von einander unterſchieden. Insgemein ſind ſie ſchwartz/ oder braunſprenglich auf dem Rü-cken/ weiß auf dem Bauche/ haben einen langen/ bey etlichen platten/ bey andern/ ſpitzigen rothen Schna-bel/ und kurtze/ hinterwärts ſtehende Füſſe/ daher ſie ſchwerlich gehen/ und ſich meiſtentheils auf dem Waſſer/ in Seen und Flüſſen aufhalten. Etliche ſind in der Gröſſe einer Ente/ andere kleiner. Den Namen führen ſie daher/ weil ſie/ ihre Nahrung zu ſuchen/ unter das Waſſer tauchen/ und lange dar-unter bleiben können. Sie nehren ſich von Gewürm und Fiſchen/ und ſind ſehr fräßig. Ihr Fleiſch iſt ſchwartz/ hart/ und wegen ſeines Fiſchenzigen Ge-ſchmacks/ untüchtig zu eſſen. In der Artzney ſoll das Hertz/ gedörret und gepülvert/ in Waſſer ein-genommen/ das viertägige Fieber vertreiben; die Le-ber aber in Oel gebacken/ mit wenigen Saltz ge-geſſen/ ein kräfftiges Mittel ſeyn/ die von einem wütenden Hund Gebiſſenen zu recht zu bringen.

Tau-ſchlechtig/ heiſt/ wann ein wildes Thier im Thau gegangen/ und die Tropffen am Korn oder Gras abgeſchlagen.

Tauſendgülden-kraut/ iſt ein wildes Heil-kraut/ ſo an dürren/ doch etwas an gefeuchteten und graſichten Oertern/ auf ſandigen Wieſen/ und in Wäldern wächſet/ blätter/ faſt wie der Yſop/ weiſſe

oder Fleiſch-farbene Blüthen/ und einen ſcharffen bitteren Geſchmack hat. Es führet die wäſſerige/ zähe und galligte Feuchtigkeiten aus/ daher es bey viertägigen Fiebern/ Scharbock/ Gelber- und Waſſerſucht mit Nutzen gebraucht wird/ auch die Würme austreibet. Das Kraut gepülvert/ und in die Wunden geſtreuet/ heilet bald; der Safft dicke gekocht/ oder mit Roſen-Oel und Wachs; zu einer Salbe bereitet/ wird auf alte Schäden gebraucht. In den Apothecken hat man davon eine Conſerve/ Eſſentz und Saltz/ ſo den Waſſerſüchtigen und Kindern/ die mit Würmen behafftet/ ſehr dienlich ſind.

Tauſendſchön/ ſiehe **Floramor.**

Taw/ Tau/ heiſſen allerhand ſtarcke Stricke und Seile/ ſo auf den Schiffen pflegen gebraucht zu werden.

Tax/ bedeutet den geſetzten Werth und Preiß/ um welchen etwas ſoll verkaufft werden; ſonderlich haben die Medicamente in Apothecken einen ſolchen Tax/ welcher an etlichen Orten leidlich/ an etlichen aber ziemlich hoch/ und daher billig einer Verminderung nöthig hätte.

Taxbaum/ iſt ein Baum/ der nicht ſonderlich in den Stamm/ ſondern nur um ſich wächſet/ wie der Wachholder/ darum er in die Gärten zur Zierde geſetzt/ und unter der Schere zu allerhand Figuren/ Pyramiden/ Cronen/ und dergleichen/ gezogen wird. Er wächſt auf ſteinigen Bergen/ hat breite Tangeln wie eine tanne/ doch nicht ſo hart/ und iſt allezeit grün. Im May bekömmt er grünliche Blümlein/ und im Herbſt länglich-runde Beerlein/ mit einem weiſſen ſüſſen Safft angefüllet/ welche bey uns ohne Gefahr zu genieſſen.

Tazzetten/ ſind eine Art von Narciſſen/ deren es vielerley Gattungen und Farben giebt/ als weiſſe/ gelbe/ bleiche/ einfache/ gefüllte/ groſſe/ gemeine/ früh- und ſpat- blühende. Die Kelche ſind klein und faſt einer Schale gleich; die Kiele haben auswendig eine dunckle/ inwendig eine weiſſe Haut. Der groſſen Tazzetten giebt es zweyerley/ ein Theil hat vereinigte/ das andere von einander geſonderte / oder zertheilte Blätter. Die vereinigten Tazzetten haben ſechs weiſe breite Blätter/ deren eines das andere auf ſich liegen hat und träget: der Kelch iſt in der Mitten/ und hat gleiche Farbe. Die zertheilte oder von einander geſonderte haben gleichfals ſechs weiſe Blätter/ mit einem Becher von eben dieſer Farbe; ſie ſind aber weit ſchmäler und mehr von einander getheilet/ erſtrecken ſich auch in der Weit/ oder in dem Umkreiß nicht ſo weit/ als die erſte. Die kleinen ſind von denen groſſen anders nicht unterſchieden/ als daß ihre Blumen kleiner ſind. Die bleiche hat breite Blätter/ und einen Becher von Citronen-Farbe. Die gefüllte wird am höchſten geſchäzet / ſo wohl wegen ihrer vielen Blätter/ als auch/ weil ſie viel lieblicher/ als die andere anzuſchauen iſt. Die Tazzetten lieben die Sonne/ und ein Erdreich wie die Narciſſen. Man muß ſie vier bis fünff Zoll tief und neun bis zehen Zoll weit/ von einander ſezen. Nach dreyen Jahren werden ſie ausgehoben / und die junge Brut davon abgenommen. Dieſe/ und die Narciſſen/ wollen zu erſt ausgehoben/ aber auch zuerſt wieder verſezet ſeyn. Wann ſie ſo frühzeitig aufblühen/ daß noch Reiffe zu beſorgen/ müſſen ſie des Nachts zugedeckt werden. Im Fall die Schel-

de/ oder gleichſam der Schoß-Balg/ darinnen ſie ſtecken/ ſo zähe iſt/ daß zu beförchten die Blume möchte darinnen erſticken/ kan man ſelbige mit einem Riß eröffnen/und alſo der Blume heraus helffen. Die ausgenommenen Kiele müſſen in einem trockeneu Zimmer/ bis zu Einlegung/ verwahret werden.

Teer/ iſt ein klares/ hartziges Oel/ welches aus alten Fichten/ Kiehn-Stöcken und Wurtzeln von Führnen holtz/in gewiſſen dar zu angerichteten teer-Ofen/ auf den Teer-Hütten von den Teer-Brennern/durchs Feuer ausgezogen wird. Es wird zwar auch in Deutſchland an einigen Orten Teer gebrannt; es kommt aber das meiſte aus Schweden/ Norwegen und Finnland. Der Gothländiſche iſt der beſte unter allen. Es wird deſſen järlich viel tauſend Fäſſer nach den See-Städten verführet/weil er eine/ zum Schiff-Bau/ unentbehrliche Waare iſt/ und das Tauwerck/ und die Schiffe/ ſo damit eingeteeret werden/ im Waſſer und Regen/ vor das Anfaulen bewahren und erhalten muß. Die Fuhr-Leute brauchen ihn/ die Axen und Räder damit einzuſchmieren.

Teich/ ſiehe Damm.

Teppich/ iſt insgemein eine jede Decke/ ſo über einen Tiſch/ Banck/oder Boden/zur Zier ausgebreitet wird/ ſie ſey von Tuch/ Sammet/ oder andern Zeug. Inſonderheit werden ſo genannt gewiſſe Decken/ ſo zu obigen Gebrauch/ oder auch zu Bekleidung der Wände/ eines Prunck-Zimmers/ abſonderlich bereitet werden/von Leinen/Wollen und Seiden/zuweilen mit Gold und Silber unterzogen; der-

gleichen

gleichen man gewebte und gewirckte hat. Bey den Türcken und übrigen Morgenländiſchen Völckern/ ſind die Teppiche in ſtarcken Brauch/ weil ſie keine Stühle brauchen/ ſondern an der Erde auf Teppichen ſitzen/auch wohl ſchlaffen/und alle ihre Zimmer damit belegen. Die Perſianiſchen Teppiche werden vor andern hoch gehalten.

Termin/iſt insgemein eine jede Friſt oder Ziel/ welche geſetzet wird etwas zu leiſten. Alſo heiſſen Termine und terminliche Zahlung/wann eine Zahlung auf gewiſſe beſtimmte Zeiten und Zieler geſchiehet. Ins beſondere und im Rechts-Gang/ iſt es die Zeit/ und der Tag/ da einer eingeladen wird vor Gericht zu erſcheinen.

Terpentin-Baum/ iſt ein mittelmäßiger Baum/hat einen dicken Stamm mit vielen Aeſten/ die Blätter ſind lang/ wie am Eſchen-Baum/ doch aber dicker und feiſter. Er träget kleine moſichte und rothe Blüthen/ worauf kleine/ länglicht-runde und fette/ hartzige und wohlriechende Früchte/ ſo Trauben-weiſe beyſammen hangen/folgen. Dieſer Baum giebet ein weiches Hartz/ welches **Terpentin** genennet wird. Dieſes iſt am beſten/wann es flüßig/ hell/ durchſichtig/ weiß/ ſcharff und wohlriechend iſt/wächſt vornemlich in der Inſul Chio/in Cypern und Syrien. Die Blätter/ Früchte und Rinde haben mit dem Maſtix-Baum einerley Würckung. Der Terpentin lindert die Schmertzen/ dienet zu den Wunden/ bricht und treibet den Stein/ iſt gut für Lungen-Huſten/ Schwindſucht/ Podagra/ Unreinigkeit der Mutter/ Verſtopffung des Harns/ und der Bauch-Fäule.

Terzerol/iſt eine Art von halben Piſtolen/und Sack-Puffert en/ ſo man bey ſich tragen / und ſich auf den Nothfall damit wehren kan.

Teufels-Abbiß/ ſiehe Abbiß.

Teufels-Dreck/Teufels-Koth/iſt ein weißlichter oder vielmehr gelblichter Safft/ der wie ein Gummi erhärtet iſt. Er kömmt aus Aſien/ und ſonderlich aus Syrien. Seinen Namen hat er von ſeinem entſetzlichen Knoblauchs-Geſtanck / der faſt unerträglich iſt. Das Gewächs / aus deſſen Wurtzel der Teufels-Koth durch eine Preſſe gepreſſet wird/iſt von zweyerley Arten: Das erſte iſt ſtaudig/wie Waſſer-Felben; das andere iſt viel fruchtbahrer/und der Safft/ der aus den Wurtzeln dieſes Gewächſes / die den dickſten Rettichen gleichet/ gepreſſet wird / iſt mehr eine Gummi-als Hartz-Art.

Teufels-Milch/ ſiehe Eſels-Milch / it. Wolffs-Milch.

Thau / wird des Tages über von der Hitze der Sonnen/als ein ſubtiler Dampff in die Höhe gezogen/ bey hellen Nächten aber von der Kälte zuſammen/und als eine wäſſerige Feuchtigkeit zurück auf die Erde getrieben. Er befeuchtet und erquicket zwar mit ſeiner Näſſe die Pflantzen und Gewächſe der Erden; wann er aber zu ſtarck fället / ſo thut er denenſelben / nebſt der darauf folgenden Sonnen-Hitze/groſſen Schaden/ indem die Blätter dadurch entzündet/und wie durch einen Roſt beflecket/und in Fäulung gebracht werden/ wie er dann auch ſo gar das leinene Tuch anzugreiffen / und dem Viehe / ſo dergleichen Kräuter friſſet / den Durchlauff zu erregen pfleget.

Häuffiger und vieler Thau/ iſt einer klaren Lufft und guten Wetters Vorläuffer; ſo aber kein Thau auf die Orte fället/ wohin er ſonſt zu fallen pfleget/ da folget bald Regen und Wind/ es wäre dann/ daß er vom Wind verzehret würde.

Thau-Wurtzel/ ſiehe Tage-Wurtzel.

Thee/ iſt ein Gewächs/ ſo aus Sina zu uns gebracht wird. Es iſt ein Strauch/ der wie ein Roſen-Stock ausſiehet/ und überall mit Blumen und Blättern bedecket iſt. Die Blätter ſind zart und dunckel-grün/ forne zugeſpitzt/ nicht einerley Gröſſe/ ſondern die an den unterſten Zweigen/ ſind die gröſſeſten/ und fallen immer kleiner/ je höher ſie ſitzen. Sie ſind auch unterſchiedener Güte/ und die kleinſten die beſten. Der Strauch wächſt nicht wild/ ſondern wird gebauet. Die Zweige tragen zuerſt grüne Knoſpen/ aus welchen weiſe Blümlein brechen/ wie an unſern Hagedorn. Dieſe ſetzen zuletzt einen Knopff/ der einen ſchwartzen Saamen führet/ aus welchem junge Pflantzen erzogen werden/ die nach dreyen Jahren zu verſetzen taugen. Die Blätter werden nach und nach/ faſt täglich/ abgenommen/ und im Schatten getrocknet. Die Eigenſchafft und Würckung des Thees/ iſt nicht allein die Glieder- ſondern auch Haupt- und Bruſtkranckheiten zu vertreiben. Er iſt auch dienlich in Podagra/ Sand und Grieß/ item den Augen-Flüſſen/ Schwermuth des Haupts/ dem Schwindel/ der Engbrüſtigkeit/ dem Hertzklopffen ꝛc. zu widerſtehen wie auch den ſchwachen Magen zu ſtärcken/ mit oder ohne Betonien. In Summa/ man hält dafür/ daß er die Kräffte des Menſchen ſtärcke/ und die Zu-

fälle/ ſo demſelben aus böſer Lufft/ und ſonſten entſtehen können/ verhüte. Allein/ die Wahrheit zu bekennen/ ſo haben wir in Deutſchland an ſolchen Kräutern keinen Mangel/ die eben ſo viel/ und vielleicht noch mehr/ als Thee und Caffee thun; dann die Mittel/ die bey und um uns wachſen/ treffen am beſten mit unſerer Natur überein/ weil ſie einerley Lufft und Clima haben. Warum gebrauchen wir uns nicht der edlen Salbey/ welche doch von den Niederländern nach Oſt-Indien geführet/ und von dieſen Barbarn/ als eine Waare von ſehr hohen Werth gekauffet/ und ebenfals wie Thee gebrauchet wird. Haben wir nicht Proben/ daß das Waſſer/ in welchem Ehrenpreiß/ wie Thee und Caffee/ geſotten worden/ groſſen Nutzen gethan? Was thut nicht Gamanderlein in Glieder-Schmertzen? das Tauſendgülden-Kraut/ curiret perfect die Fieber; ein Quintlein davon gegeben/ iſt ſo gut als die China Chinä. Stein-Leber-Kraut/ thut Wunder im Anfang der Lungenſucht/ it. Maßlieben in Milch geſotten. Was Ruhm haben nit die Wachholder-Beere/ bey den Nordiſchen Nationen? Es iſt wohl wahr/ was man im Sprüchwort ſagt: Unſere Sachen/ die weit beſſer ſind/ verachten wir; und der Ausgang weiſet/ daß das verachtete beſſer/ als das belobte/ geweſen ſey. Käyſerthee/ kömmt aus Japan/ und hat/ nebſt dem jungen Thee/ oder der Thee-Blume/ einen weit beſſern und gantz andern Geſchmack/ als die andern/ und je grüner der Thee/ oder deſſen Waſſer/ je beſſer iſt er: Derjenige aber/ der etwas röthlicht ausſiehet/ iſt alt/ und wird in Indien Thee-Boy genennet.

net. Auch wird der Ehrenpreiß/ Europäiſcher Thee genennet.

Thee-Schälgen/ ſiehe Caffee-Schälgen.

Theriac/ iſt eines der beſten Artzney-Mittel/ in Form einer Lattwerge/ welches überall bekandt iſt. Es iſt aber ein Compoſitum, welches eben wie der Mithridat in Venedig/ und vielen andern Städten/ von Kunſt-erfahrnen Apotheckern und Materialiſten/ gemacht wird/ und ehe ſolches koſtbare Artzney-Mittel vermiſchet wird/ vorhero/ durch die darzu verordnete Doctores Medicinæ, durchgeſehen/ examiniret und viſitiret werden muß. Der Theriac aber iſt ſchwärtzer/ hitziger und ſtärcker/ als der Mithridat/ und iſt wohl heutiges Tages faſt keine Stadt in Europa/ welche deſſen mehr/ als Venedig und Franckfurt am Mayn/ verkaufft; wiewohl er auch in andern groſſen Städten/ wo berühmte Apothecken anzutreffen/ kan aufgeleget werden.

Theriac-Kraut/ gemeiner Baldrian/ wächſt in waldichten Gebürgen/ wird aber meiſt in Gärten gehäget. Das Kraut/ ſonderlich die Wurtzel/ eröffnet/ treibet Schweiß/ Harn/ Monat-Zeit/ und Reinigung nach der Geburt/ widerſtehet dem Gifft/ dienet für verſtopffte Leber/ Gelbſucht/ Harn-Winde/ dreytägige und gifftige Fieber/ Peſt/ Seitenſtechen/ innerliche Wunden/ Brüch und blöde Geſicht.

Theurung/ heiſſet eigentlich/ wann wegen Mißwachs/ oder anderer Land-Plagen/ die Lebens-Mittel/ und ſonderlich das Geträyde/ hoch im Preiß aufſteiget/ daß es das Volck nicht bezahlen kan. Weilen nun ein ſolch Unglück gefährliche Folgen nach ſich zu ziehen pflegt/ wird in guten Policeyen

ſorgfältig dahin getrachtet/wie demſelben beyzeiten vorgebauet/ und wo es nicht ganz abzuwenden iſt/ dannoch möglichſt gerathen werde. Unſere Vorfahren haben Kornhäuſer angelegt/ bey guten Zeiten mit Vorrath angefüllt / und im Nothfall dem gemeinen Weſen daraus Hülffe gethan. Wann heut zu Tag Theurung entſtehet/ſucht man ihr damit zu rathen/ daß die Ausfuhr des Geträydes verboten wird/daß denen/die das Korn um ihres Wuchers willen auffkauffen/ geſteuert wird/ daß der verhandene Vorrath verkaufft werden muß/auch wohl Zölle und Auflagen erlaſſen werden/um dadurch die Zufuhre von auſſen zu befördern. Wann man bedencket/wie ſchlecht der Preiß/derer zu des Menſchen Unterhalt nöthiger Dinge / vor ein paar hundert Jahren geweſen/ und wie hoch hingegen er heut zu Tag geſtiegen / ſo kan man ſich hierüber nicht gnugſam verwundern.

Thier/ nennet man auch ein Stück Wild oder Hindin.

Thier-Garten/ iſt ein Ort/wo das Wild eingeſchloſſen gehalten wird. Es iſt ein Werck/ mehr zur Luſt für groſſe Herren/als zum Nutzen für einen Landmann. Einen guten Thier-Garten einzurichten/wird erfordert eine vermiſchte Holzung von Eichen/ Buchen/ und andern wilden Obſt/ wie auch ein dickes Geſtändig/ darunter das Wild ſeinen Stand nehmen könne: Der Ort ſoll Gras-reich ſeyn/ damit das Wild ſeine Weide finde. Es ſoll auch ein Fluß oder Bach durchflieſſen/ oder friſche Quellen und Teiche vorhanden ſeyn zur Träncke. Der Ort ſoll mit einer Mauer/ oder ſtarcken Plan-

cke/ umgeben ſeyn/ damit die nützlichen Thier nicht hinaus/ und die ſchädlichen nicht hinein können. Die Größ richtet man nach der Gelegenheit und dem Vorhaben: an bequemen Orten werden Scheunen oder Rauffen angeleget/ darinn das benöthigte Heu aufgelegt/und im Winter dem Wilde fürgegeben wird. Das Wild/ſo gemeiniglich in Thier-Gärten eingeſchloſſen wird/ ſind Hirſche/Rehe und Haſen/ wie auch Damm-Hirſche; wilde Schweine thun nicht gut es ſey dann in ſehr weit umfangenen Thier-Gärten/ und wo zu ihrer Nahrung Genüge an Eicheln/ und wilden Obſt vorhanden.

Thor/ iſt eine groſſe Oeffnung/ durch welche man in einen beſchloſſenen Ort fahren kan worinn es von der Thüre unterſchieden/ ſo allein den Fußgängern dienet. Ein Thorweg iſt ein groſſer Durchgang/ da man mit einem Wagen in ein Hauß oder Hof durchfahren kan/ und wird gemeiniglich mit einem Bogen geſchloſſen.

Thran/iſt eigentlich ein Oel/das von dem Fett/ oder Speck der Wallfiſche/ See-Hund/ Wallruſſen und anderer See-Fiſch bereitet wird. Der weiſſe Kron-Thran iſt der beſte/ welcher von Weißgerbern/ Corduanern und andern Leder-Bereitern/die die ihn auszukochen wiſſen/ gekaufft/ und das Leder damit zu bereiten/ gebraucht wird. Der braune Thran iſt der ſchlechteſte/ und wird meiſtens zum Verbrennen in Lampen genutzet. Im Einkauf ſiehet man darauf/ daß kein Waſſer unter dem Thran ſtehe/ noch daß er auf dem Boden Hefen habe. Dieſe Hefen/ oder das Dicke/ wiſſen nur die Seiffen-Sieder zu nutzen und zu gebrauchen.

Thränen des Hirſches/ iſt ein Behältniß unter den Augen des Hirſches/ welches etwas länglich/ faſt eines Gliedes tief/ in den Kopff gehet/ in welchem ſich/ eine braune/ zähe/ mit kurtzen Härlein vermengte ſtarck-riechende Materie ſammlet / wie ein erhärtetes Wachs. Ob ſie aus den Augen dahin flieſſe / oder bey deſſen ſtarcken Erhitzen aus dem Schweiß ſich ſammle / iſt bey den Natur-Kündigern noch nicht ausgemacht. Sie ſind ein vortreffliches Mittel wider Gifft/ und gifftige Kranckheiten/ und mögen dem Bezoar gleich geachtet werden.

Thüre/ iſt ein Oeffnung in der Wand/ dadurch man in das Gebäude / und aus einem Zimmer in das andere gehen kan. In Rechten iſt verſehen/ daß eine Haußthür nicht gegen die Straſſe/ ſondern einwärts in das Hauß auffſchlagen ſoll. Eines andern Thür aufbrechen/ iſt den Hauß-Frieden gebrochen; doch iſt es in Feuers- und anderer dergleichen Gefahr/ erlaubet. Was in der Haußthür geſchiehet/ wird geachtet / als ob es in dem Hauß geſchehen wär. Wer eine Thür offen läßt/ macht ſich einer Verwahrloſung ſchuldig, und iſt den daraus entſtandenen Schaden zu erſetzen ſchuldig.

Thimian/ Römiſcher Quendel/ iſt ein niedriges Kräutlein mit ſchmalen / ſpitzigen und dunckel-grünen Blättern/ ſamt einem purpur-blauen Blümlein/ von angenehmen Geruch/ und ſcharffen Geſchmack ; wird bey uns in Gärten gehalten/ und aus dem Saamen/ oder durch Zerreiſſung der Stöcke vermehret. Man braucht es in Apothecken/ weil es eine erwämende/ zertheilende/ ſtärckende Krafft hat. In der Küche dienet es zur Würtze an verſchiede-

ſchiedene Speiſen/ um ſelbige damit ſchmackbar und kräfftig zu machen.

Tingiren/eintauchen/färben/dergleichen geſchiehet/wenn man ſiedend heiß Waſſer auf die Kräuter gießt/ da das Waſſer die Krafft aus denſelben ziehet/ und ſich färbet/ wie mit dem Thee zu geſchehen pflegt; ſodann heißts / es tingiret.

Tiraß/ iſt ein groſſes Netz/ womit das kleine Weidewerck gefangen wird. Es gehöret darzu ein wohl abgerichteter vorſtehender Hund/ und ein Falcke. Zu dem Lerchen-Fang braucht man nur einen kleinen Baum-Falcken/ und wenn die Lerche aufgeſtoſſen/ ſchwingt man das Fälcklein von der Hand/ ſo fält ſie bald / und wird mit dem Tiraß bedeckt. Auf die Wachteln und Hüner hat man eines Hundes nöthig/der ſie auffſuche; wann nun dieſer ſtehet/ wird mit dem Tiraß geeilet/ und die Hüner überdecket. Wann man hiebey einen Falcken hat/der revieret/ ſo halten ſie lieber/und gehet es damit luſtiger und geſchwinder zu/ als mit dem Treib-Zeug. Die Zeit hierzu gehet bald nach Jacobi an/ auf den friſch abgeſchnittenen Stoppeln.

Tiſane/ iſt ein mit geſchälter Gerſte und Waſſer abgeſottener Tranck/der nach Gelegenheit mit Süßholtz/ Corinthen/ ſauerampffer/ oder andern Kräutern/verſetzet wird. Es iſt ein kühlender / und den Durſt löſchender Tranck/ welcher den Krancken/in Fiebern und ſonſt/wann Wein und Bier/als hitzige und gährende Geträncke nicht dienen / verordnet wird. Was ſchon zu ſeiner Zeit Hipocrates von dem Nutz der Tiſane geſchrieben/iſt bis auf unſere Zeit durch die tägliche Erfahrung / beſtättiget worden.

Tiſch/

Tiſch/ iſt bekandter maſſen ein etwas erhöhetes Geſtell und Haußgeräthe/ ſowohl vor Haußvätter/ als auch Handwercks-und andere Leuth/ allerley Sachen drauf ſtellen/ verbreiten und bequem verrichten zu können. Wie man in der Stube einen Speiſe-Tiſch/ in der Küche einen Anricht-tiſch/ im Laden einen Rechen-Tiſch/ auf dem Marckt einen Waaren-und Wechſel-Tiſch/ die tuchſcherer ihren Scher-Reibe-Schmütz-tiſch u. ſ. f. haben.

Tobſucht/ ſiehe Tollheit.

Thon/ Leimen/ iſt eine weiſſe oder graue fette Erde/ die ſich in allerley Geſtalt formen läßt/ wenn ſie getrocknet nicht zerfällt/ und durch Feuer zu einen Stein kan gebrannt werden. Der Thon iſt mancherley/ feiner/ grober/ fetter oder magerer. Wer eine ſolche Grube/ daraus der Thon kan gegraben werden/ auf ſeinen Güthern hat/ beſitzet eine einträgliche Sache/ vornemlich wenn die thon-Erde gut und zart iſt. Bey Waldenburg wird abſonderlich ſchöner Thon gegraben/ der vortrefflich hartes Gefäß giebet/ das ſeines Ruhms wegen in gantz Europa verführet wird. Es iſt der Thon nebſt den Leim die Haupt-Materie der töpffer/ woraus ſie töpffe/ Schüſſeln/ und andere Dinge bereiten.

Toll-Aepffel/ das Gewächs hat einen einigen/ ſtarcken/ und rauhen Stengel/ eines Fuſſes hoch mit langen/ breiten/ und haarigen Blättern/ trägt geſtirnte/ weißlicht-oder röthlichte Blumen/ und länglich-runde Früchte oder Aepffel/ ſo mit einer glatten Schaale überzogen/ inwendig aber voll ſafftigen Marcks ſeyn/ und einen weißlichten platten Saamen haben. Dieſes Gewächs wird nur hin/ und

wieder

wieder in Gärten gefunden / die Frucht auch nur in Indien zum Speiſen gebraucht / und ſoll zum Bey-Schlaf reitzen; giebet aber ſonſt eine ungeſunde Nahrung.

Tollheit/Tobſucht// iſt eine beſtändige/ſtarcke Unſinnigkeit/ mit einem hitzigen Fieber/ Wachen/ Schreyen/und andern hefftigen Zufällen mehr oder weniger/ nachdem die Kranckheit gelinde oder böſe iſt/ begleitet; entſtehet aus einer Entzündung der Hirn-Häutlein/ von der Wallung eines ſcharffen verſäuerten Geblüts/wenn ſolches durch heftige Bewegung ſich ſtößt/oder austritt/wodurch die Lebens-Geiſter in dem Gehirn gehemmet werden. Bisweilen wird das Gehirn nicht ſelbſt davon angegriffen/ ſondern ein ander Theil/welches aber ſeine Empfindlichkeit dem Gehirn mittheilet.

Tonne/ ein Faß Gebind von gewiſſer Gröſſe/ nach welchen vornemlich flüſſige/zuweilen aber auch trockene Sachen ausgemeſſen werden. Eine Tonne Bier oder Wein hält 100. Maaß/ und weil die Maaſſe oder Kannen nicht allenthalben gleich/ſo iſt auch das Gebinde unterſchiedlich. Butter/Heringe Saltz/werden nach Tonnen verkaufft/ und an einigen Orten / ſonderlich in Pohlen/ allerley Geträid und Körner mit Tonnen ausgemeſſen. Eine Tonne Goldes hingegen iſt eine Müntz-Rechnung/ und hält eine Summa von 100000. Gülden oder Thalern/ nach den gebräuchlichen Müntz-Sorten eines jeden Landes.

Torff/Turff/ iſt eine Art fetter/ und mit Heyden-Wurtzeln durchwachſener Erde/ ſo zu Raſen ausgeſtochen/ an der Sonne getrocknet; welche an

den

den Orten/ wo Holtz-Mangel / oder daſſelbe zu theuer iſt/ an ſtatt der Feurung gebraucht wird/ ſonderlich wird deſſen viel in Holland / Hamburg/ Brämen/Oldenburg/und andern Orten in Nieder-Sachſen/verbrannt/ er giebet aber einen üblen Geruch/ und iſt damit nicht ſo gut als mit Holtz zu heitzen: indeſſen iſt er doch wohlfeiler.

Tormentill/ ſiebenfinger-Kraut/ wächſt in Wäldern/ auf den Wieſen und Bergen. Die wurtzel treibet den Schweiß/ wiederſtehet dem Gifft/ ſtärcket das Hertz/ dienet für die Fleck-Fieber/ allerley Bauch- und Blut-flüſſe/ Schwindſucht/ Frantzoſen/ Wunden und Würme. Das Pulver von der Wuretzl in die Wunden geſtreuet/ ſtillet derſelben Bluten. Das Kraut heilet äuſſerlich/ auch die Natter-Biſſe.

Trab/Traben/ iſt ein ſtarcker Gang des Pferdes/da es den rechten Vorder- und lincken Hinter-Fuß zugleich fortſetzet/ und alſo Wechſel-weiſe den lincken Vorder- mit dem rechten Hinter-Fuß. Auf der Reut-Schule werden durch den Trab die jungen rohen Pferde ausgearbeitet/ und die neu-angehenden Reuter feſt im Sattel zu ſitzen / dabey auch ſich mit den Knien und Bügen recht zu ſchlieſſen/ Leib/ Hände und Füſſe recht zu führen / und die Straffen und Beyhülffen denen jungen Pferden/ in einem oder andern Mangel/ wohl und zu rechter Zeit zu geben/ angewöhnet. Durch den Trab werden die Eigenſchafften des Pferdes erkennet/ die Glieder aus einander gebracht/ der Rücken geſtärcket/ die Haltung des Kopffs und Halſes beſſer eingerichtet/ die Füſſe ſicherer und leichter / und das

ganze

gantze Pferd geſetzt und wohl geſchickt. Ein jung Pferd ſoll man allzeit zu erſt auf die rechte Hand die Volta dreymal/dann eben ſo vielmal auf die lincke/ und wieder ſo viel auf die rechte vorbringen/und jedesmal pariren laſſen. Wann ein Pferd ſehr auf den Zaum dringet/muß mans etliche Tage in einer engen Volta herum traben laſſen/und wol mit dem Naſen-Band regieren/ſo wird es hurtiger werden/ und künftig in einer weiten Volta deſto leichter galopiren. Die Pferde/ ſo einen ſchweren Trab haben/ werden Traber oder Hochtraber genannt. Vor dem Wagen läſſet man die Pferde gerne einen Trab gehen/zu reuten aber wird es dem Pferde zwar leichter/als der Galopp/aber dem Reuter deſto ſchwerer.

Traben/ wird von den Wölffinen und Wölffen geſagt/ wann ſie Jungen haben.

Träber/ Traben/Seih/ heiſſen die überbleibenden Hülſen/von dem Geträyde oder Maltze/daraus man Bier gebrauet hat. Die Träber ſind ein gut Futter vor die Schweine/ Kühe/ Ochſen/ Enten/Gänſe/Hüner und ander Vieh/ wann ſie ihnen zumal mit andern Gefreſſe untermenget werden. An etlichen Orten/ wo man eine groſſe Vieh-Zucht hat/ und dabey das Brau-weſen ſtarck gehet/ ſind

Träber⸗Gruben/in denen Brau häuſern angebracht/ und ſolche inwendig mit Ziegel-oder andern Steinen ausgefüttert darein ſchüttet man die Träber/ und tritt ſie mit den Füſſen/ oder ſtampfft ſie mit andern Inſtumenten fein feſte ein/ daß ſie recht dichte auf einander liegen. Wann man hernach Waſſer drüber hergieſſet / ſo bleiben ſie gut/ weil eine Hand voll da iſt.

Träger/ iſt im Bau ein ſtarckes Zimmerſtück/ welches in breiten Gemächern quer durch mitten unter die Balcken gezogen/ und mit Bolzen an dieſelben gehefftet/ oder in der Mitte von einem Ständer gehalten wird/ damit die Balcken ſich nicht biegen. In Rechten wird ein Träger genennet derjenige / welcher eine Pflicht oder Schuldigkeit/ die einem andern und mehrern oblieget / vor ihn oder ſie zu leiſten / übernimmt.

Tranck/ Geträncke/ iſt alle Feuchtigkeit / ſo dem Menſchen zum Trincken dienet. Dieſelbe war im Anfang ſchlecht/ da ſich die erſten Menſchen mit bloſſen Waſſer begnügten ; nachgehends iſt der Wein aufkommen/ der aber wie noch heut zu Tage/ in den Wein-Ländern geſchiehet / mehr als eine Würze/ und nur das Waſſer zu verbeſſern / gebraucht wird. Die Noth / oder der Fürwitz/ hat mit der Zeit auch aus andern Früchten den Safft zu preſſen/ und einen Tranck daraus zu bereiten gelehret. Wo es an Wein gemangelt / hat man das Waſſer durch Kochen mit allerhand Geträyd oder Kräutern/ auch mit Honig/ zu einen geſunden und angenehmen Tranck zu bringen/ gelernet/. In den äuſſerlichen Morgenländern wird der Thee/ als ein ordentlich Geträncke; und in denen/ ſo uns näher gelegen/ der Caffee warm genommen/ dagegen die Europäer mehr von kühlen Geträncken halten/ es auch wohl im Sommer mit Eis einfriſchen. Die Aertzte rathen/ daß alte Leute/ nach Proportion, mehr an Tranck/ als an Speiſe/ zu ſich nehmen ſollen. Siehe Geträncke.

Träncken/ wird gemeiniglich nur von denen Pfer-

Pferden geſagt/ und heiſſet ſo viel/ als dieſelben ſauffen laſſen/oder ihnen zu trincken vorgeben. Mit dem Träncken müſſen die Pferde wohl in acht genommen werden/ und zwar vornemlich/ daß man ſolche kein gar zu kaltes Waſſer trincken laſſe/ dann ſolches iſt alten und jungen Pferden/ inſonderheit aber denen tragenden Stutten/ zum höchſten ſchädlich/ alſo/ daß eine Stutte von einem einigen kalten Trunck verwerffen kan; daher ſoll man das Waſſer/ das die Pferde trincken ſollen/ im Stall in einem höltzernen ſaubern Gefäſſe/ oder Tränck-Eymer/ aufbehalten/ und zwar/ daß es zum wenigſten jederzeit eine Nacht im Stalle geſtanden ſey/ ehe mans den Pferden vorhält/ ſonderlich / wann man keine andere Gelegenheit hat/ und das Waſſer aus dem Zieh- oder Schöpff-Brunnen nehmen muß: Dann dieſe Waſſer ſind gemeiniglich kälter und härter/als die flieſſenden und Röhren-Waſſer/ wovon die flieſſenden denen Pferden am geſündeſten ſind. Man hat auch darauf zu ſehen/ daß das Trincken der Pferde rein/ und kein Stroh/ Koth/ Federn / oder dergleichen Unflat drinnen ſey; wann aber ſonſt ein Waſſer trüb/ ſchadet ihnen ſolches nichts. Weil auch auf der Reiſe die Pferde mit den Träncken gar bald verwahrloſet ſeyn / ſoll man ſie niemalen eher trincken laſſen/ bis ſie erſtlich wohl abgekühlet ſeyn / und ein gut Theil mit friſchem Waſſer genetztes Heu vorhero gefreſſen haben. Läſſet man ſie/ wie die Ungarn mit ihren Pferden zu thun pflegen/ aus allen Waſſern trincken/ ſonderlich/ wann ſie warm worden/ ſo brechen ſie durch/ daferne ſie es nicht von Jugend auf alſo gewohnt ſind/ und gehet das Fut-

der meiſten theils unverdauet von ihnen; ſonderlich ſoll man ſie aus denen Waſſern/ wo Flachs in der Röſte liegt/ weil es ihnen höchſt ſchädlich nicht trincken laſſen.

Trappe/ iſt ein groſſer anſehnlicher Vogel/ mit einem ſtarcken Schnabel/ ungeſtaltem Kopff/ weiten Ohr-Löckern/ einer forne Bein-harten/ auf den Seiten/ wie eine Säge gezahnten Zunge/ einem langen Aſchen-farben Halß/ denckel-farb und ſchwartz/ mit roth untermengt geſprengtem Rücken/ weiſſen Bauch/ ſtarcken und hohen Füſſen/ mit Schuppen bedeckt/ deren jeder drey Zeen/ und kurtze Klauen hat/ und einem faſt Ellen langen Schwantz/ von rothen/ ſchwartz geſprengten/ und weiß-vermiſchten Federn. Der Hahn iſt dem Huhn gleich/ auſſer/ daß er gröſſer/ und an der Kehle einen Fingers-langen Bart/ von wenigen ſchmechtigen weiſſen Federlein hat/ welche/ wenn er ſich erzürnet/ zu beyden Seiten hinaus ſtrotzen. Er pfaltzet in der Faſten-Zeit/ und breitet ſich alsdann mit ſeinen Federn/ wie der Auerhan/ nur daß er keinen Laut von ſich giebet. Er hat mehr dann ein Huhn. Dieſe ſcharren eine Grube/ an einem abgelegenen Ort/ in den Haber-Feldern/ bringen zwey gelbliche Eyer/ und legen ſie auf den bloſen Erdboden/ ſitzen feſt auf der Brut/ bringen nach vier Wochen aus/ und führen ihre Jungen ins Geträyde. Wann ſie ſo nahe geſcheuchet werden/ daß ſie aufſtehen müſſen/ tragen ſie die Eyer an einen andern Ort. Sie nähren ſich mit grüner Saat/ und mit allerley Körnern/ greiffen auch die junge Brut von kleinen Vögeln/ Wachteln/ und Feld-Hünern/

an. Auf den Winter verliehret er ſich/ und wird alsdann nur ſelten in warmen Feldern geſehen. Er gehöret unter das hohe Wildpret/ und werden von ihm eben die Redens-Arten/ wie bey dem Auer-hahn/ gebraucht. Der Trapp iſt ein verzagter/ furchtſamer Vogel/ der/ ſo bald er jemand von weiten ſiehet/ oder Hunde bellen höret/ bald aufſtößt. In Rüb- und Kohl-Feldern ſtehen ſie gerne/und weil ſie ſich langſam und ſchwerlich erheben können werden ſie mit raſchen Wind-Hunden gefangen. Er iſt der gröſſeſte unter allem Feld-Geflügel/und manchmal 15. bis 18. Pfund ſchwer/ ſonderlich die ſo genannten Trapp-Gänſe/ dann die Stein-Trappen ſind etwas kleiner. Das Fleiſch iſt hart und ſchwartz/ ſonderlich von den Alten/ an den Jungen iſt es nicht ungeſchmack/ wohl zu verdauen/ und nährend: Dieſe ſind bey uns ein Herren-Eſſen/und werden gebraten. Die Alten dienen beſſer in Paſteten/ wann ſie zuvor/ wie andere dergleichen groſſe Geflügel/ zubereitet worden.

Trauben/ſind die Frucht des Weinſtocks/welche von vielen/wegen ihrer Schönheit und Lieblichkeit/allen andern vorgezogen wird. Sie beſtehet aus vielen Beeren/ welche rund/ oder länglicht/ grün/ gelblicht/roth/bräunlich/ oder ſchwartz/ gröſſer oder kleiner/nach den verſchiedenen Gattungen der Stöcke/mit einer dünnen Haut/ nicht glänzend/ ſondern gleich wie angelauffen/inwendig voll ſüſſes Saffts/ mit einem oder mehr Kernen/ an eigenen Stielen/ um den Kamm alſo ſtehen/daß ihrer viele gleichſam nur eine Frucht von ziemlicher Gröſſe machen.

Traubenkraut/wächſt in Italien und Franck-

reich wild/ bey uns aber wird es in Gärten gehalten. Es hat Blätter wie jung Eichen-Laub/ und ſeine Blüthe ſamt den Saamen ſtehen Trauben-weiſe dick in einander. Es wird gebraucht in Bruſt-Kranckheiten/ Huſten/ Leber- und Nieren-Kranckheiten/ und deswegen iſt in den Apothecken aus dem gantzen Kraut/ wann es blühet/ ein Waſſer/ und aus den jungen Blättern/ eine Lattwerge zu haben.

Treibe-Holtz/ ſiehe **Walcher-Holtz**.

Treiben/ heiſſen die Jäger/ wann man aus einem Ort das Wildpret mit Mannſchafft in den andern treibet.

Treib-Körner/ ſiehe **Spring-Körner**.

Trenchiren/ zerſchneiden/ wird eigentlich genommen für das Zergliedern und Vorſchneiden der Speiſen/ die auf einer wohl garnirten oder beſetzten Tafel/ bey Hochzeiten/ und andern Gaſtereyen/ aufgetragen/ und von einem aus der Compagnie/ entweder aus Höflichkeit/ oder Schuldigkeit/ reinlich und zierlich zerſchnitten/ und den anweſenden Gäſten vorgeleget werden.

Trenſe/ iſt ein leichtes und ſubtiles Mund-Stück ohne Stangen/ damit man ſonderlich in Ungariſche/ Pohlniſche und Türckiſche Pferde/ zu zäumen pfleget. Die Trenſen ſollen eines Fingers dick/ und mit groſſen Ringen auf beyden Seiten verſehen ſeyn/ nicht allein wegen der nöthigen Stärcke und Verſchonung des Mauls/ ſondern auch/ daß ſelbige ſich nicht durch das Maul ziehen/ und allerhand Unordnung verurſachen. Sie ſind in gewiſſer Maaß/ bey theils Pferden/ und zu gewiſſer Zeit/ nöthig/ nützlich

und

und wohl anſtändig zu gebrauchen/ und zwar 1) wann man ein Pferd einen ſtarcken Lauff verrichten läſſet/ und keines Aufhaltens nöthig hat; 2) welchem Pferd von Stangen das Maul verwundt; 3) vor junge Fohlen zum Auffſtellen und Arbeiten: 4) vor Pferde die vom Auſtiegen des Mund-Stücks gewohnt ſind/ die Zunge heraus zu ſtrecken/ 5) welche im Maul kützlich; 6) die ein durchbrochenes und ganz vernichtes Kinn haben/ und vor groſſer Unempfindlichkeit keine Kinn-Kette fühlen; 7) welche ſo ſicherer Schenckel ſeyn/ daß ſie ganz keine Verſicherung des Zaums bedürffe/ und aller ihrer Schulen mächtig ſind; 8) bey denen Paß-Gängern/ je freyer deren Kopff iſt/ je weniger ihr geſchwindes Avanciren verhindert wird; 9) bey einem Reis-Pferd/ das geſchwinde Fortkommen zu befördern/ auch bey denen Hand-Pferden/ zum Beyherführen und Waſſer-Reuten; und endlich 10) bey den Poſt- und Soldaten-Pferden/ hurtige und geſchwinde Ritte zu thun.

Treppe/ iſt ein aufwärts gehender Weeg/ welcher mit Stuffen von unten auf in die höhern Orte führet/ ſind entweder gerade/ oder Wendel- und Schnecken-Stiegen. In gemeinen Gebäuden ſind ſie von Holz; in groſſen Häuſern/ Paläſten und Schlöſſern/ von Stein/ da aber wohl zu zuſehen/ daß ein harter Stein darzu genommen werde/ damit ſie nicht ausgetreten/ und zum ſteigen unbequem werden.

Treſpe/ iſt ein Mißgewächs/ oder Unkraut/ faſt dem Haber gleich/ hat aber kleinere Halmen und Kraut; es hat auch weiſſe ausgebreitete Aeh-

ren / und länglichte graue Körnlein / dem Haber nicht ungleich. Es findet ſich unter dem Geträide/ und wird mit demſelbigen zugleich reiff.

Treſtern / ſind die ausgepreßten Hülſen von den Weintrauben. Wann man Waſſer darauf geußt / und vergähren läſſet / wird Lauer- oder Treſter-Wein daraus / ſo einen Tranck für das Geſinde abgiebt. Einige zwingen auch einen Brandtewein heraus.

Tripolium, Waſſerſtern-Kraut/ wird an flieſſenden Waſſern gefunden / hat anfangs dicke/ grüne Blätter / und bekömmt hernach einen geraden Stengel ein paar Spannen hoch / und auf deſſen Gipffel Blumen / deren mittelſtes gelb/ rund herum aber mit Himmel-blauen Blümlein beſetzet iſt. Die Wurtzel dieſes Krauts / welche weiß und holtzigt iſt/ wird gebraucht bey Waſſerſüchtigen / das Waſſer durch den Stulgang und Urin abzuführen ; der Safft iſt zu allerhand Wunden dienlich.

Triſenet/heiſſet/wann man gebähete Semmel-Schnitten mit geſtoſſenen Zucker und Gewürtz beſtreuet/mit Wein begeußt/und bey gebratenen Türckiſchen Hänen/ Capaunen/ ꝛc. mit auffſetzet.

Trog / iſt ein inwendig ausgehauener bey Haußweſen ſo nützlich- als nöthiger Klotz/ theils in die Länge zum Backen/ daher er auch der Back-Trog heiſſet ; inwendig bauchig / und rund ausgearbeitet / damit der Teig ſich nicht in die Winckel verſchlüpffe ; deswegen bey den Beckern unentbehrlich ; oder auch als eine Anricht-Schüſſel vor die Schweine / ſo auch in der Schweins-Kove Erd-

Nieth-

Nieth-und Nagel-feſt gemacht iſt; theils ins gevierdte/ ſo ledig ſtehet/ und hin und wieder geſetzt werden kan/ nach des Hauſes Gelegenheit/ das grobe Futter vor das Vieh zu zerſtoſſen/ daher es auch der Stoß-Trog genannt wird. Den Löſch-Trog brauchen gleichfals die Becker/ wann ſie das Feuer aus dem Ofen ziehen wollen/ daß ſie vorher den Kehrwiſch im Löſch-Trog eintauchen. So ſind auch Waſſer-Tröge bekandt; und in den Küh-Ställen finden ſich Tröge vor die Küh/ die an einigen Orten ſteinern ſind/ ſo daß jede à part friſſet: Ob nun dieſelben zwar beſtändig ſind/und das Futter in ſolchen nicht ſo leicht/ als in den höltzern ſauret; ſo haben ſie hingegen auch wieder dieſe Incommodität/ daß das Futter in demſelben bald kalt wird. An andern Orten hat man Tröge von Holtz mit gelaſſenen Unterſchieden/ und freſſen ein paar Kühe mit einander daraus. An den meiſten Orten aber hat man ſolche/die in einem Stück ſind/ und dieſes ſind die beſten/ dann dieſe können am eheſten geräumt werden/ welches dem Vieh gar zuträglich/ ſonſt frieret im Winter das Futter ein/ im Sommer aber ſauret es/ und das Vieh kan auch das [illegible]ter beſſer genieſſen/ was die eine Kuh nicht frißt/ frißt die andere. Die Bauren haben insgemein Fäſſer.

Trommelſucht oder Wind-Waſſerſucht/ iſt eine Kranckheit der Pferde/ da ihnen der Unterbauch/ wegen derer darinnen verſammleten Winde/ dermaſſen dick/ aufgeblähet/ und hart wird/ daß er/ wann man mit einer Hand darauf klopffet/ einen Hall oder Thon als eine Trommel von

ſich giebet. Die damit behafftetẽ Pferde haben eine ausgeſpannte Haut/ ſtarre Hälſe/ welche ſie dermaſſen ausgeſtreckt halten/ als wann ſie keine Geläncke darinnen hätten/ alſo/ daß ſie den Kopff nicht unter ſich/ und dem Futter entgegen bücken/ noch auch im Gehen die hintern Schenckel zu den vördern bringen können. Sie mögen weder freſſen noch sauffen/ und ſchlaffen wenig oder gar nichts/ geben auch den Miſt und Harn mit groſſer Beſchwerniß von ſich. Dieſe Kranckheit entſtehet von dem verſtopfften Canal der Gallen/ ingleichen von Verſtopffung der Leber und Miltz. Bey der Cur muß man für allen Dingen den Leib offen halten/ und die Vertheilung der Winde durch ein Clyſtier befördern; darzu nimmt man Mauer-Rauten vier Hände voll/ Neſſel-Saamen/ Kümmel und Lorbeer/ jedes zwey Loth/ Mangold drey Hände voll/ kochet es zu einer fetten Brühe/ und nimmt dieſer Brühe ein Maaß/ Baum-Oel ein Viertel-Pfund/ und eine Hand voll Saltz/ miſchet es unter einander/ und applicirt es laulicht. Uber den Bauch ſoll man warme Aſche überlegen/ welche mit Lohr-Oel und wilden Cucumer-Safft beſprenget worden/ und ſolches fein offt thun. Man kan auch vier Pfund Küh-Koth/ ein halb Pfund Ziegen-Koth/ ein Pfund Tauben-Miſt/ ein halb Maaß Bohnen-Mehl/ drey Hände voll Berg-Müntze/ eine Hand voll Kümmel/ ein halb Pfund Honig/ und ein Viertel-Pfund Terpentin unter einander miſchen/ und warm überſchlagen/ ingleichen den Bauch und die Lenden offt und viel mit warmen Waſſer waſchen/ und alſo mit den

Mitteln

Mitteln umwechſeln. Inwendig aber ſoll man ihn folgendes gebrauchen: Attich-Wurtz/ blau Schwertel-Wurtz/ Meiſter-Wurtz/ Färber-Röthe/ jedes ein Loth/ Odermennige/ Salbey/ Gamanderlein/ Wermuth/ Soldanella/ jedes eine Hand voll/ Rinden von Tamarisken und Cappern-Rindern/ jedes ein Loth/ Eſulæ, Fenchel/ Peterſilien-Saamen/ jedes ein halb Loth/ Senesblätter zwey Loth/ Jalappa/ Lerchen-Schwamm/ jedes ein Loth/ Turbith zwey Quintlein/ Ingber ein halb Loth/ Muſcaten-Blumen ein Quintlein/ alles mit einander in ſechs Maaß Fließ-Waſſer geſotten/ und von dieſer Brüh dem Pferd täglich ein halb Maaß auf einmahl laulicht eingegoſſen. Oder/ nimm blaue Schwertel-Wurtz und Peterſilien-Wurtzeln/ jedes drey Loth/ Eſulæ zwey Quintlein/ Odermennige und Quendel/ jedes eine halbe Hand voll/ Senesblätter/ Rhaponticum jedes zwey Loth/ Lärchen-Schwamm/ Turbith zwey Quintlein/ Saffran ein Quintlein/ Nägelein/ Zimmet und Muſcaten-Blumen/ jedes ein halb Quintlein/ ſiede es in ſechs Maaß Wein/ und gieß dem Pferde täglich davon eine halbe Kanne laulicht ein. Der Stall/ darinnen ein ſolches Pferd ſtehet/ ſoll mittelmäßig warm/ trocken/ und von allen Winden befreyet/ auch die Streu täglich wohl gemacht seyn. Das Futter ſoll in rothen Kichern/ Gerſten/ Feich-Bohnen in Waſſer geweicht/ oder Weitzen-Kleyen und Haber-Schrot beſtehen/ worunter von nachſolgendem Pulver täglich drey Löffel voll gemiſchet werden ſollen. Nimm die Blätter von wilden Cucumern/ Rettich-Wurtzel/ jedes

des zehen Loth/ Coloquinten zwey Loth/ Lerchen-Schwamm und Weiden-Schwamm/ jedes vier Loth/ alles klein und zu Pulver gemacht/ und obgedachter maſſen gebraucht. An ſtatt des Heues ſoll man dem Pferde Weiden-Laub/ Kohl-Blätter/ Rettig/ Rüſtern- oder Ulmen-Baum-Blätter geben/ oder das Heu mit Salpeter beſtreuen/ zum Tranck aber geſottenes/ und mit Salpeter und Weinſtein vermiſchtes Gerſten-Waſſer/ oder aber Waſſer/ worinnen Kümmel/ Fenchel-Saamen/ Fœnum Græcum, Wachholder-Beere/ Hollunder-Rinden/ Soldanella/ Meiſter-Wurtz/ Tamarisken-Schalen geſotten/ und darunter ein wenig Roggen-Mehl gerühret/ geben/ und zwar jederzeit laulich/ auch ſo wenig/ daß ſich das Pferd nur darbey erhalten kan. Man mag ihm auch unter das Sauffen Laugen von Reben-Aſchen/ Wachholder-Aſchen/ oder Bohnen-Stroh-Aſche/ gieſſen. Das Pferd ſoll man alle Tage an der Sonnen/ oder an einem bergigten Ort/ jedoch mit Decken zugedeckt/ bewegen laſſen/ und hernach den Schweiß mit warmen Tüchern fein gegen die Haare davon abreiben und abwiſchen.

Tropff-Kraut/ wird insgemein an den Stämmen alter vermoderter Bäume gefunden/ wächſet auch um ſteinigte Felder/ unter den Bäumen und Hecken; meiſtens aber ſtehets auf den Wurtzeln der alten Eichen/ Buchen/ Haſel-Stauden und Tannen. Es purgiret gantz gelinde/ und eröffnet die Verſtopffungen der Viſcerum, dienet wider den Scharbock/ und andere Unreinigkeit des Geblüts.

Tuberoſen/ iſt ein Zwiebel-Gewächs/ die/ wegen ihres herrlichen und edlen Geruchs abſonderlich hoch zu halten; hat länglichte ſchmale Schwertel-Blätter/ auß welchem ſie einen hohen Stengel treibet/ darauf ſchnee-weiſſe Blümlein aufſteigen mit fünff feinen weiſſen Blättlein/ wie die weiſſe Lilie formieret/ doch viel klärer und ſubtiler/ und wie ſie nacheinander aufgehen/ ſo verwelcken ſie auch wieder in ſolcher Ordnung. Wann deß Abends/ ſo ſie ſonderlich ihren Geruch geben/ nur eine in ein groß Zimmer getragen wird kan es daſſelbe mit ſeinem Geruch anfüllen/ daher die Stärcke deſſen nicht jederman vertragen kan. Der hat Glück/ der ſie zur Flor bringet / daher wird die Zwiebel bey Zeiten eingelegt/ in die Wärme geſetzt oder an die völlige Sonne/ auch fleißig mit Waſſer/ darunter etwas Wein gemiſcht/ begoſſen/ ſo treibet ſie; muß in Herbſt ausgenommen/ und in Winter in einem temperirten Ort verwahret werden.

Tuch/ iſt bey der Jägerey eine Wand von ſtarcker Leinwand/ 130. Wald-Schritte lang/ und ſo breit/daß/wann ſie in die höhe gerichtet/ das Wild nicht darüber fallen kan. Es wird mit Steckſtangen geſtellet/ und mit Wind-Leinen befeſtiget. Ihr Gebrauch iſt/ bey den Beſtättigungs-Jagen/ eine Revier in Walde zu umſtellen. Zu einem Fuder-Zeug gehören drey Tuche mit ihrer Zubehör/ und zu einem mittelmäßigen Jagen zehen Fuder Zeug/ und wenigſtens 150. Mann an Jagt-Frohnen/ ohne die Jägerey.

Tulipanen/ **Tulpen**/ ſind ein Zwiebel-Gewächs

wächs/ die in unſern Garten gehalten werden/ und womit nur die Gärtner handeln/ indem ſie in der Medicin und ſonſten keinen Nutzen haben. Die Blumen werden unterſchieden nach ihren Arten/ in frühzeitige/ langſame/ und ſpäte: Ferner in groſſe und kleine/ dann in einfache und doppelte oder volle. Ihren Farben nach theilet man ſie in gelbe/ rothe/ weiſſe/ grüne/ blaue/ Citron-gelbe / weiß-gelbe/ Saffran-gelbe/ Ziegel-rothe/ Zinober-rothe/ Purpur-rothe/ braun-rothe/ Schnee-weiſſe/ Silber-weiſſe/ Milch-weiß/ geſprengte/ weiß und rothe/ weiß und grüne/ gelb und rothe/ und ſo weiter/ indem die Natur / in Veräderung und Vermiſchung der Farben an dieſen Blumen/ unendlich und manigfaltig ſpielet.

Tunis Blume/ wird nur in Gärten unterhalten / und giebt unterſchiedene Sorten/ groſſe und kleine/ mit Schwefel/ oder auch Gold-gelben Blumen. Die Stengel ſind ſtriemicht/ die Blätter ſehr zerkerbt: Der Saame iſt lang und ſchwärtzlicht/ und das gantze Gewächs riecht ſtarck und unanmuthig.

Turbith/ iſt eine Wurtzele Fingers-dick/ hartzig/ auswendig dunckel-grau/ inwendig weiß/ ſie wird aus Indien zu uns gebracht/ treibet lange Rancken von vielen Ellen/ die zum Theil an der Erden kriechen/ andere ſich um die Bäume winden. Dieſe Wurtzel macht eine hefftige Reinigung/ die den Schleim/ die Galle/ und alle ſaure verdorbene Feuchtigkeiten aus allen Theilen des Leibes zuſammen ziehet/ und durch den Stuhlgang abführet/ daher ſie in langwierigen Kranckheiten / viertägigen

Fie-

Fiebern/ Gicht/ Waſſerſucht/ Frantzoſen/ und wider die Würme kräfftig dienet/ und in verſchiedene purgirende Artzneyen mit genommen wird.

Türckiſcher Bund/ iſt ein Gewächs/ das in Wäldern auf den Bergen fort kömmt/ aus einer gelben Zwiebel einen Stengel treibt/ an welchem die Blätter den Lilien gleich/ wie Sterne umher ſitzen/ und an der Spitze eine Lilien-Blume/ aber mit umgebogenen Blättern ſetzt/ weiß/ roth/ Pomerantzen-Farb oder geſprengt. Man zehlet derſelben bis zehen Gattungen. Sie werden auch in Gärten gepflantzt/ und ſtehen gerne in Schatten. Die Wurtzel hat einerley Tugend mit der Lilien-Wurtzel.

Türckiſch Korn/ hat den Namen daher/ weil es anfänglich aus der Türckey gebracht worden; wird nun auch in unſern Gärten gebauet. Es bringet dicke/ knöpffige Halmen; die Blätter daran ſind lang und ſpitzig/ und voll Adern. Zu oberſt auf den Halmen hat es gantz runde Aehren/ als wie die Büſche auf dem Schilff / allein da träget es keine Frucht / ſondern dieſelben wachſen weiter drunter in langen Kolben/ und mit vielen Blättern umwickelt; die Körner ſind etwan ſo groß wie die Erbſen/ und ſind unten eckigt / und faſt ſpitzig/oben aber rund/ von allerhand Farben/ weiß/ braun/ gelb und roth / auch bunt. Es wird im Mertz oder Aprill geſäet/ und im Herbſt reif/ iſt gar anmüthig zu genieſſen / jedoch aber wärmer und trockner/ als unſer gemeines Korn.

Türckiſche Meliſſen/ Meliſſa Cretica, ſo alle Frühlinge muß geſäet werden; hat etwas ſchmalere

lere Blätter/ ſchöne groſſe weiſſe Blüthe/ nicht anders als wie die wilden Taub-Neſſeln. Vertreibet Melancholey/ machet die traurigen Geiſter und das Hertz frölich/ dienet auch wider die Peſt und Gifft.

Turff/ ſiehe Torff.

Turtel-Tauben/ giebt es dreyerley Arten: die einen ſind fornen an der Bruſt weiß/ die andern braun/ und die dritten ſind gantz dunckel-grau: Die mit der weiſſen Bruſt/ ſind die gröſſeſten/ im übrigen haben ſie graue Federn / die etwas ins blaue fallen; ſie ſind gut/ fett und dicke/ faſt ſo groß als andere Tauben. Die von der andern Gattung ſind über den gantzen Leib braun/ aber kleiner / und nicht ſo fett als die erſten. Die dritten ſind ein gut Theil gröſſer als Lerchen / ſehr kaulicht und dicke/ gehen alles Paar-weiſe auf der Erden/ daher ſie auch ihren Namen bekommen haben. Die andern beyden Gattungen fliegen Paar-weiſe / und nähren ſich von den Beeren/ die ſie auf den Bäumen finden. Im übrigen geben alle drey Arten ein gutes Eſſen.

V

Vaccaria/ dieſes Kraut hat runde/ glatte und knotichte Stengel / die ohngefehr des Fuſſes hoch aufſchieſſen; an jedem Knotten oder Glieds wachſen zwey länglichte bleich-grüne Blätter heraus/ oben auf den Stengeln erzeiget ſich eine kleine rothe Blume/ ſo aus einem runden Knöpfflein kömmt/ darinnen hernach der ſchwartze Saamen lieget. Es wächſet auf den Aeckern und Feldern/ blühet den gantzen Sommer hindurch.

Vaſen/ nennet man die Auszierung / welche unter andern auch in denen Gärten gebrauchet wird. Es ſind dieſes groſſe künſtlich-gebildete antiche Gefäſſe/ als Becken / Kübel/ Krüge/ nach der alten Geſtalt der Opffer-Gefäſſe/ mit und ohne Deckel und Hand-griffen / aus Metall oder Bley gegoſſen/ oder aus Marmor und Stein gehauen/ ingleichen von Gips und Thon verfertiget/ und meiſtentheils rings umher mit niedrig erhabenen Bild-werck gezieret: man ſtellet ſie gemeiniglich auf Poſtemente/ und gebrauchet ſie/ die Vorzüge und Geländer damit auszuzieren.

Uberhangen/ wann die Aeſte eines Baums auf des Nachbars Grund und Boden hinüber hangen. Wann der Nachbar gemahnt wird/ die Aeſte ſeines Baums / die dem andern auf ſeinen Boden hinderlich ſind/ zu behauen / und er es unterläſt/ mag ſolches der andere ſelbſt thun: Die Wurtzeln aber / ſo von des Nachbarn Boden in den andern treiben/ dürffen nicht abgehauen werden. Wann einer einen Weinreben von des Nachbarn Stock auf ſeinen Boden ziehet/ mag der andere denſelben abſchneiden. Die Früchte/ ſo aus einem Garten in den andern überhangen/ gehören nach Sachſen-Recht dem/ da ſie hinhangen.

Uberzug/ iſt eine den Weibsbildern bekandte und gebräuchlich Redens-Art / wodurch ſie/ einen gantzen überzug von weiſſen Geräthe über das Bette/ anzudeutẽ pflegen / und beſtehet ſelbiger in einem Bett-Tuch / zwey Haupt-Küſſen/ und der Deck-Bett-Züchen; dahero ſagt man: Dieſe oder

jene Mutter hat ihrer Tochter zu der Ausſtattung ſo und ſo vielmahl üerzuziehen mitgegeben.

Uckeley/ iſt ein kleiner Fiſch / ſo ſich in flieſſenden Waſſern hält/ ſelten über eines Fingers lang/ gantz weiß glänzend/ nur daß der Rücken etwas dunckel-blau ſpileet. Sein Fleiſch iſt weiß/ weich/ ſüßlich und nicht ungeſund / wird aber auf vornehme Tafeln nicht getragen. Einige nennen ihn auch **Witte** und **Weißfiſch.**

Veilichen/Violen/ ſind kleine Blümlein / die auf Wieſen und Bergen herfür kommen/ auch in Gärten ſo wohl vor ſich wachſen/ als beſonders gehalten werden. Es giebt derſelben verſchiedene Gattungen: Die gemeinſten/ und zugleich die gebräuchlichſten/ ſind die blauen/ die einen lieblichen Geruch / wie auch eine ſtärckende/ öffnende und erweichende Krafft haben. Die Blume wird zu den Hertzſtärckenden / und die Blätter zu den kühlenden und erweichenden Mitteln gerechnet. In den Apothecken hat man davon das Waſſer / die Conſerve/ den Eßig und das Oel/ welche insgeſamt gute Mittel in hitzigen Kranckheiten ſind. Eine andere Gattung der Garten-Violen ſind die **gelben** / **einfachen**/ davon es auch rothe/ Viol-blaue / Fleiſcht farbene und weiſſe giebet. Das Kraut davon/ hat eine zertheilende / erweichende/ und heilende Krafft / reiniget das Geblüt/ und iſt der Lunge und Leber zuträglich.

Venediſch Glaß/ Gegen Venedig/ eine viertel Meile weit / lieget auf einer kleinen Inſul / die Stadt Murano / allwo das berühmte Venediſche Glaß gemachet wird. Es wird daſſelbe wie an-

ander Glaß bereitet/ nur daß an ſtatt des Sandes/ Berg-Cryſtall oder andere reine Steine/ und das beſte Kalk von Alexandria dazu genommen werden/ davon es/ vor andern/ eine vortreffliche Feine erlanget/ darneben aber/ wann es an der Lufft lange trocken ſtehet/ von ſelbſt rißig wird/ dem man aber zuvor kommen kan / wann man ein wenig Saltz oder Baumwolle darein thut. Der gemeine Mann/ legt ihm eine beſondere Krafft bey/ den ſo genannten Hertz- und Nabel-Wurm zu tödten/ wann es zerſtoſſen/ mit Honig vermiſcht/ den Kindern auf den Nabel gebunden werde.

Ventil/ in Pompen-Wercken eine Stöpſel / oder Klappe über einer Oeffnung / dergeſtalt angebracht/ daß ſie ſich hebt und aufthut/ das Waſſer einzulaſſen; aber wieder zuthut/ und nicht wieder durchläſt/ was ſie eingelaſſen. Sie werden von Leder und Meßing / und zwar auf verſchidene Weiſe verfertiget/ etliche wie eine ſchlechte Klappe/ die auf- und zufällt/ etliche wie ein Spund/ der ſich hebt und niederfällt / und ſo weiter. Man nennet ſie in Deutſchen / Lufft-Blättlein.

Venus/ iſt einer der ſieben Planeten / ſo vor den ſchönſten unter allen Sternen am Himmel geachtet wird. Sie hält ſich nahe zu der Sonnen/ dahet ſie anders nicht/ als des Abends hinter der Sonne/ oder des Morgens vor ihr zu ſehen iſt/ und nach ſolchem Unterſcheid ihrer Erſcheinung/ wann ſie der Sonnen nachfolget / der **Abend-Stern**; wann ſie aber vor derſelben hergehet/ der **Morgen-Stern** heiſſet. Sie gehet aber ſehr irregulair, und ſteiget bald über die Sonne/ bald

kömmt ſie unter den Mercurium. Sie nimmt auch am Licht ab/ und zu/ wie der Mond/ nachdem ſie nemlich unterſchiedliche Diſtanzen von der Sonnen hat/ und weil ſie aus dem Centro Solis ihren Circul gezogen/ als kömmt ſie niemals über 48. Grad von ihr weg. Ihren Lauff abſolviret ſie faſt wie die Sonne/ innerhalb 365. Tagen/ 5. Stunden und 49. Minuten. Die Influenz dieſes Sternes ſoll allen unterirdiſchen Cörpern ſehr zuträglich ſeyn/ weil er durch ſeine moderate Feuchtigkeit und angenehme Wärme gleichſam alles fruchtbar machet.

Venus-Haar/ ſiehe **Frauen-Haar**/ item **Mauer-Raute.**

Venus-Nabel/ iſt ein Kräutlein/ ſo auf allen feuchten Mauren und Steinhauffen wächſt/ bey uns auch in Gärten gebauet wird. Seine Blätter ſind hohl/ rund und eingebogen/ ſeine Blümlein weiß oder bleich/ Purpur-Farb/ auf dünnen Stengeln. Die Blätter haben eine kühlende und zuſammen ziehende Eigenſchafft/ dienen innerlich für den Stein und Gries/ fürnemlich aber für die Waſſerſucht; äuſſerlich für Entzündungen/ hitzige Geſchwulſt/ Roſe und hitzige Blattern.

Verbannet/ heiſſet ein Feld oder Wieſe/ wann dieſelbe mit dem Vieh zu betreiben nicht geſtattet wird: ein **verbannter Weg** aber heiſſet/ welchen insgemein zu befahren verbotten iſt.

Verbellen oder Erbellen/ iſt ein Fuß-Mangel an Pferden/ die entweder einen gar zu harten/oder allzuweichen Huf haben/ und lange barfuß darauf gerit-

geritten worden. Wo man dieſem Ubel nicht bey Zeiten Rath ſchafft / muß man ſolchen Pferden endlich gar die Sohlen abziehen. Die Zeichen dieſes Mangels ſind / wann die Pferde die Füſſe von ſich ſtrecken / und ſo leis treten / als wann ſie auf Nadeln giengen. Dieſen ſoll man die Hüfe mit Speck fleißig ſchmieren / und ihnen mit zerſtoſſenen Speck / Wachholder-Beeren und Knoblauch einſchlagen. Oder man nehme Vorſtoß ein Pfund / Wachs ein halb Pfund / alt Schmeer ein Pfund / Saltz ein Hand voll / miſche es unter einander / und ſchlage dem Pferd damit ein. Item / man mache dem Roß einen Schuh / nehme hernach Böcken-Unſchlitt und Honig / jedes ein Viertel-Pfund / alt Schmeer ein Pfund / Wachs oder Vorſtoß / ein Viertel-Pfund / Roggen-Mehl zwey Hände voll / Eßig / ſo viel genug iſt / röſte es mit einander in einer Pfanne / ſchlaget dem Pferd damit warm ein / thue auch davon in den Schuh / und laſſe es alſo drey Tage ruhen. Oder / man röſte Hirſe-Muß / ſo in Waſſer gekocht / in Buter oder Schmaltz / und binde es dem Roß warm über. Man kan auch die Broſamen von Roggen-Brod in guten Wein-Eßig weichen / und dem Roß etliche Tage damit einſchlagen. Hat aber ein Pferd den Fuß dergeſtalt verbellet / daß ihm die Sohlen unten ſchwären / und abnehmen / ſo ſtoſſe man erſtlich die Wand rings herum weg / und löſe die Sohlen gar ab / faſſe hernach unten die Strahlen an / und trachte / ſolche gantz heraus zunehmen / miſche hierauf Drachen-Blut Grünſpan / jedes zwey Loth / ein Viertels-Pfund Honig / ein halb Loth rothen Bolus / vor einen

Groſchen Brandtewein / und drey Eyer / unter einander / und lege es dem Pferd drey Tage lang auf die Sohlen; dringet aber das Leben heraus/ ſo brauche man dieſe Salbe: Recept, Grůnſpan ein Loth / gebrannt Kupffer drey Loth / und von ſechs Eyern das weiſſe / zu einer Salbe gemacht/ und aufgelegt / treibet das Leben wieder zurůcke. Es muß aber der Huf mit Horn-Salbe wohl geſchmieret werden.

Verbinden / geſchiehet bey denen Wunden/ wobey in acht zu nehmen/ daß die Binden feſt gerollet/ herum gewunden oder gezogen werden/ und daß ſie weder zu enge zuſammen gepreſſet / noch zu weit oder locker liegen: Hernach muß man ſolche von Zeit zu Zeit in denen Brůchen aufbinden/ in drey oder vier Tagen aufheben / oder abnehmen/ und ſie wieder zubinden: Endlich / daß ſie zierlich und fůglich umgewickelt werden / dem Patienten damit keine Ungelegenheit dadurch zu verurſachen.

Verbůgen / iſt nichts anders / als eine Verenckung des Bugs / und geſchiehet / wann ein Pferd wider die Krippe oder eine Wand gejagt wird; oder wann zwey Roſſe gegen und hart an einander lauffen; oder da ein Pferd im Stall jähling aufſtehet / wo das Lager glatt/ und abſonderlich von Brettern gemacht iſt / da es ſich leichtlich am Buge Schaden thun kan. Es låufft öffters geronnen Blut mit unter / alſo/ daß das Pferd gar leichtlich das Schwinden davon bekommen kan. Das Zeichen iſt/ daß es den krancken Fuß vorwarts ſtellet / und nur auf einem Fuß gerad ſtehet / als

wodurch es / weil es ihm im Bug ſticht / mehr Ruhe empfindet / als wann es auf beyden Füſſen gerad ſtünde. Dieſen Zufall zu curiren / ſchmiere etliche mal den Bug wohl mit warmen Hunde-Fett / ſiede hernach vier Hände voll Attich / und ein halb Nöſſel Wein-Hefen in Milch / und reibe das Pferd wohl damit. Oder ſchlage dem Pferd die zwey Bug-Adern / und fauge das Blut auf / hernach nimm Roggen-Mehl / Aſche / jedes zwey Hände voll / etliche Eyer / Brandtewein / Eßig und Honig / jedes ein halb Nöſſel / miſche ſolches zuſammen unter das Blut / und ſtreich es dem Roß an / laß es fünf Tage in dieſem Anſtrich ſtehen / waſche es nachmals ab / und ſalb das Pferd mit nachfolgender Salbe: Nimm Bären-Schmaltz / Kamm-Fett / und Dachſen-Schmaltz / jedes ſechs Loth / Fuchs-Schmaltz / Camillen-Oel / und Terpentin-Oel / jedes acht Loth / und Regen-Würmer-Oel vier Loth / unter einander zu einer Salbe gemengt. Oder / nimm zur Salbe das grüne Froſch-Oel / Hunde-Fett / Dachſen-Schmaltz / Klauen-Fett / Hirſch-Unſchlitt / jedes gleich viel. Oder / cauteriſire den Bug / und ſchmiere hernach eine gute Brand-Salbe darauf.

Verderben / wird von denen Sachen gebraucht / welche an ihrer eigenen Qualität geringe werden / und dahero entweder gantz / oder zum Theil unbrauchbar geworden ſeyn. Dieſes Verderben entſtehet meiſtentheils / wann man in einer Haußhaltung aus Nachläßigkeit / oder unverſtändiger Weiſe / nicht zu aller Zeit gute Acht auf eine Sache hat / und ſie dahero / zum Exempel brandig / ein-

geſchrumpffen/ ſpröde / verdorret / zähe/ holtzigt/ ſchimmlicht und unkräfftig werden läſſet/ weil dieſelbe entweder zu warm und zu trocken/ oder zu kalt und zu feuchte/ und dergleichen mehr gelegen; wiewohl nicht zu läugnen/ daß auch manches mal dieſes Verderben nicht hat verhindert werden können/ wenn etwa die übele Witterung darzu behülflich. Da wir nun ſchon hin und wieder bey der Beſchreibung einer Sache meiſtentheils mit angeführet/ wie lange dieſelbe ordentlich in ihrem guten Weſen bleibe/ und auf was Weiſe man ſie indeſſen zu verwahren; als halten wir nicht nöthig/ an dieſem Ort etwas weitläufftig davon zu gedencken/ ſondern wollen nur überhaupt noch ſo viel anführen/ wie lange / die in einer Haußhaltung nöthige/ und immerzu in Vorrath zu habende Sachen/ ihrer Natur und Eigenſchafft nach/ gut/ bleiben können/ und wie ſie unter dieſer Zeit vor ihrem Verderben zu verwahren. Alle deſtillirte Waſſer/ inſonderheit/ wenn ſie phlegmatiſch ſeyn/ müſſen alle Jahre verneuret werden/ welches alſo geſchiehet/ daß das Waſſer an friſche Gewächſe gegoſſen / und von neuen deſtilliret werde; die Conſerven halten ſich ebenfals nur ein Jahr; die Lattwergen hergegen/ zumal wenn ſie weichlich und angenehm/ kaum ſo lange. Jngleichen alle Oele/ die etwa an der Sonne maceriret werden/ bleiben halb ſo lange; Säffte/ die flieſſend ſeyn/ werden jährlich/ die aber ſchon etwas härter bereitet/ etwa alle zwey/ auch wohl drey Jahre umgeſotten und verändert; die Spiritus dauren ſehr lange/ zumalen/ wenn ſie in Gläſern mit engen Mund-Löchern

chern wohl verwahret werden/ und nicht an warmen Orten ſtehen/ daß ſie leicht verrauchen. Die Salia verwahret man in Holtz und Glaß/ an trockenen Orten; wäſſerige Sachen in Gläſern und Krügen/ die Oele in Gläſern und irdenen Geſchirren; die eingemachten Sachen wollen mehr irdene als zinnerne Gefäſſe; die mit Zucker überzogene Confecte erhält man in hölzernen Büchſen/ oder verwahrten Schachteln; die flieſſende Säffte erhält man in Gläſern/ und gieſſet oben ein wenig Mandel-oder Oliven-Oel darauf/ daß ſie nicht verderben. Kräuter und Gewächſe trocknet man im Schatten/ ſo es aber dicke und gar zu feuchte Blätter ſind/ daß ſie gerne faulen/ müſſen dieſe bey der Sonne vollends getrocknet werden/ alsden thut man ſie in hölzerne Schachteln/ oder/ wenn es wohlriechende Gewächſe ſeyn/ in Gläſer/ die ein enges Mund-Loch haben. Das Geſäme behält man an einem trockenen Ort/ in hölzernen oder gläſernen Geſchirren/ wie auch in Papier/ damit ſie deſto länger dauren und reine bleiben. Die Früchte/ wenn ſie friſch/ legt man/ daß die Stiele zu unterſt zu liegen kommen/ und die Butz über ſich ſehen; das getrocknete oder gebackene Obſt aber/ hält man in Schachteln/ Körben und Fäſſern auf.

Verfangen/ wen ein Pferd verfangen hat/ ſo giebt man ihm im Sommer das Wegwarten-Kraut zu freſſen/ im Winter aber die Wurtzel; oder man nimmt ein wenig von einem weiſſen Wieſel-Fell/ hacket ſolches gantz klein/ und giebts dem Pferd auf dreymal unter dem Haber zu freſſen;

oder man nimmt ein Loth geſtoſſenen Pfeffer / ein Loth Mithridat/ und ein halb Loth Nieſe-Wurtzel/ und giebts dem Pferd in warmen Bier ein.

Verholffen Gut/ iſt ein ſolches/ darein dem Gläubiger durch Gerichts-Hand verholffen worden. Verholffen Gut kan der Schuldner binnen Jahres Friſt wieder an ſich löſen/oder einen beſſern Käuffer dazu ſchaffen / wann daſſelbe dem Gläubiger und nicht einem Fremden zugeſchlagen/ und die erweißliche Beſſerung erſtattet wird.

Verknoten/ nennen die Winzer/ wann ſie die Triebe oder Enden des Weinſtocks abſchneiden/ bis auf einige wenige Augen über dem Stock und der Erde.

Verlappen/ aufs Roth-Wildpret / oder auf den Wolff / iſt bey den Jägern/ wann man gewiſſe Leinen/ daran Lappen von Leinwand/etwann einer halben Ellen breit / und zwey bis dritthalb Ellen lang / hangen / im Holtze an die Zacken von den Bäumen / oder auf die Forckeln hänget / und die quer durchs Holtz ziehet/ daß das Wildpret/ wann man ein Jagen machen will/ ſich davor ſcheue/ und nicht weiter oder durch die Lappen gehe. **Auf den Wolff verlappet** man rund um/daß er nicht aus der verlappten Revier gehe / und dann ſtellet man erſtlich die Netze bey den Lappen rund um zu. **Verlappen/ auf den Haſen/ oder Fuchs**/iſt/ wann man Leinen mit Federn des Nachts vor das Holtz ziehet / daß der Haſe oder Fuchs bey anbrechenden Tag nicht wieder zu Holtz gehe / ſondern man den folgenden Morgen darauf etwas auf dem Felde zu hetzen antreffen möge.

Verlohren Treiben/heiſt beym Jagen/wann man eine Anzahl Mannſchafft um ein Holtz herum ſetzet/ ob man noch von dannen etwas heraus eintreiben könne.

Vernaglen der Pferde/geſchiehet insgemein durch ungeſchickte und unvorſichtige Schmidte/ welche denenſelben beym Beſchlagen die Nägel in das Leben treiben; oder es geſchiehet auch wohl/daß ſich ein Pferd ſelbſt einen Nagel in den Fuß tritt/ worauf es hernach hincket/ und denſelben immerzu aufhebet. In dem letztern Fall iſt nichts beſſers/ als man ziehe den Nagel alſobald heraus/und ſteck ihn ſogleich in ein Stück altes Schmeer/verwahre beydes zuſammen in einer Schachtel/an einem kühlen Ort/ ſo heilet es von ihm ſelber aus/ und das Pferd wird nicht hincken. Wann man nicht ſogleich alt Schmeer bey der Hand hat/ ſo verbinde man den heraus gezogenen Nagel nur geſchwinde mit einem ſaubern Tüchlein/ daß keine Lufft darzu komme/ bis man Schmeer bekömmt. Einige ſchlagen den eingetretenen Nagel/ ſobald er ausgezogen/ in die Erde/ nehmen alsdann grünes Wachs/ und träiffen es heiß hinein/ vermachens mit hänffen Werck/und halten den Huff etwas über ſich/bis das Wachs erſtarret/welches gar bald geſchiehet. So aber ein Pferd von dem Schmidt vernaglet worden/ und man klopfft an demſelben Fuß auf denen Nägeln herum/ſo zucket es bey Berührung deſſelben Nagels/ wo es vernagelt iſt; wann man auch das Eiſen abgebrochen hat/ und man greifft mit einer Zange hart an den Enden oder Wänden des Huffs herum/ ſo zuckt es auch an dem Ort/ wo es ver-

vernagelt worden. Haſt du nun ſolches gefunden/ ſo räume dazu/ biß du daß Eiter findeſt / gieß ihm ſodenn auf einen heiſſen Eiſſen Brandtewein in das Loch/ lege Saltz darauf/ und gieß ein wenig Brandtewein auf das Saltz/ bedecke es ſodann mit Hanff-Werck/ und heffte das Eiſen oben drauf doch/ daß das Eiſen an dem Ort / wo es vernagelt worden/ nicht aufſtiege; oder waſche den ausgeräumten Schaden mit warmen Wein/ und gieß den Engliſchen Wund-Balſam drein. Oder gieb dem Pferd/ wenn der Nagel ausgezogen/ klein geſchnittenes Mauß-Oehrlein Kraut unter dem Futter zu freſſen/ und laſſe es drey oder vier Tage im Stall ſtehen. Wann ein Pferd vernagelt iſt/ daß das Blut heraus gehet / dem tröpfle heiſſes Oehl/ oder heiſſen Terpentin/ in die Wunde. Item / ſtoß Wull-Kraut/ oder Königskertzen Kraut und Neſſeln / und treuffe den Safft darein / oder ſteck die Kräuter hinein / wenn die Wunde noch neu iſt. Oder waſche den Schaden täglich mit warmen Eßig und Saltz aus / und ſtreue das Puver von Roſen/ Myrrhen/ Gall-Aepffeln und Nus / von jedem gleich viel / unter einander gemiſcht/ hinein. Wann ein Roß vernagelt iſt / und man kan es nicht in Stall ſtehen laſſen/ ſo laß ihm die Eiſen abbrechen/ und den Nagel ausziehen/ ſoden gieb ihm Nagel-Kraut/ oder Maus-Oehrlein und Tormentill/ mit ein wenig Saltz auf Brod geſtreuet/ etliche Biſſen zu freſſen/ laß ihm das Eiſen wieder aufſchlagen/ und das Pferd ſeine Straſſe gehen. Oder/ laß ihm das Eiſen abreiſſen/ röſte Brunn-Kreſſe/ mit altem Schmeer/ und binde es drüber/ laſſe es

die

die Nacht durch darauf liegen/ und das Pferd des Morgens wieder beſchlagen und reuten. Iſt ein Roß vernagelt/ daß es ſchon Eyter gefaſt hat/ und ſoll doch von Stund an geritten werden/ ſo laſſe das Eiſen abbrechen/ räume zu dem Schaden/ und lege ein Stücklein von der unterſten Rinde von häſelnem Holtze ins Loch/ und Unſchlitt von einem Lichte drauf/ alſo breit und lang das Loch iſt/ lege einen Filtz drauf/ und laſſe es beſchlagen/ ſo iſt es von Stund an zu reiten.

Verrenckung/ iſt die Verrückung eines Beins/ das durch Gelencke an ein anders gefügt iſt/ aus ſeinem behörigen Ort/ ohne Bruch/ gemeiniglich durch äuſſerliche Gewalt. Verrenckte Glieder einzurichten/ wird eine beſondere Geſchicklichkeit erfordert/ und ſind zu dem Ende beſondere Werckzeuge erfunden worden.

Verſaumende Haabe/ dadurch wird verſtanden alle die Haabe und Güter/ ſo beyde Eheleute/ die Lieb an Leib/ und Gut an Gut geheyrathet haben/ die Zeit ihrer Ehelichen Beywohnung zuſammen bringen/ und alles/ was ſie in ihrer beyder ehelicher Verſahmung ſämtlich überkommen haben.

Verſchwendung/ meidet der Hauß-Vater/ daß er nicht unmäßige Koſten eitel und unnütz aufwendet/ ohne vernünfftige Urſach/ davon er Schande und Schaden hat. Ihm iſt rühmlich/ wenn er weiß/ wem/ wie und wohin er ſeinen Uberfluß Chriſtlich und löblich anwenden ſoll; ſo er aber ohne gnugſame Mittel/ vornehmen/ reichen und wollüſtigen Leuten alles nachthun wolte/ und darüber das Capital angreiffen/ ſo wäre er auf dem Wege des

Ver-

Verderbens. Einem Reichen iſt das Verſchwenden unbelobt; einem mittelmäßigen verderblich; und einem Armen gefährlich / weil er dadurch zu loſen Dingen verführet wird/ indem er nicht hat/ ſeiner Verſchwendung die folge zu geben.

Verſehen ſich an etwas/ heiſſet bey den ſchwangern Weibern/ wann ſie ſich bey Anſchauung ein und andern Dinges/ einen ſolchen ſtarcken Concept und Einbildung machen/ daß hernach ſolche Phantaſie, durch ihre Kraft und Impreſſion bey Bildung und Formirung der Leibes-Frucht/ von ſolchem/ vor Augen habenden Object, der ſich formirenden Frucht/ etwas mit anklebet und zueignet/ zum Exempel/ Haſen-Scharten/ Feuer-Mähler/ und dergleichen.

Verſetzen/ Verpflantzen/ in Garten-Bau/ Bäume/ Stauden und Pflanzen/ aus einem Erdreich in das andere verpflanzen. Das Verſezen iſt im Garten eine ſo nöthige als nützliche Arbeit/ und von ſonderbarer Würckung/ aber wegen Mannigfältigkeit der Gewächſe/ dabey es gebraucht wird/ ſehr unterſchieden. Insgemein hat man dabey auf viererley Achtung zu geben: Auf die **Jahrszeit**/ welche zu Verſezung dieſes oder jenes Gewächſes die bequemlichſte; auf den **Mond-Wechſel** / indem/ was über ſich wachſen ſoll/ im zunehmenden/ was unter ſich/ im abnehmenden/ und was voll blühen ſoll/ im vollen Licht will verſezet werden: Auf das Gewitter des Tages/ da die Verſezung geſchehen ſoll/ da dann gemeiniglich ein ſtilles und heiteres Wetter erfordert wird: und endlich auf die Art und Weiß des Verpflanzens. Die gemeine Regel hiervon iſt/ daß alle verpflanzte Gewächſe in den erſten Tagen

gen die heiſſe Sonne nicht wohl vertragen können/ und dafür in etwas beſchirmet werden wollen.

Uberdruß des Futters/ſonſten auch der Verſtoß genannt/ iſt eine Pferde Kranckheit / welche aus mancherley Urſachen entſtehet: 1.) So man in groſſer Hitze oder Kälte ſtarck reiſet/ und demſelben geſchwind Futter vorſchüttet/ es ſey auch ſo wenig es wolle. 2) Wann man ein Pferd bey kaltem und froſtigem Wetter ſtarck reutet und erhitzet/und den Schweiß nicht ſauber abwiſchet / ſondern es alſo ſtehen läſſet/ und in einen kalten Stall ſtellet. 3) Wann die Leber/Adern verſtopfft ſind/ nemlich wann die Adern das Geblüte aus der Leber nicht an ſich ziehen/ noch in den Leib austheilen können. 4) Iſt auch die übermäßige Aderlaß eine Urſache / durch welche den Gliedern/ abſonderlich der Leber/ die Krafft benommen wird/ daß ſie den Chylum nicht an ſich bringen mag. 5) kommt ſie auch von erhitztem Magen/ ſchlimmichten Heu/ Dampff/ Fäulung in dem Magen/oder von dem Durchlauff des Bauchs. Die Zeichen ſind ſcheinbar / daß es nichts freſſen will/und dahero ein trockenes Maul/ und hitzigen Athem hat. Für allen Dingen muß man einem ſolchen Pferd den Leib offen halten/ ein Clyſtier geben/ hernach demſelben den Staffel ſtechen/und wohl bluten laſſen/ darauf das Maul mit Wohlgemuth und Saltz wohl reiben / ein paar Stunden hernach aber folgenden Einguß geben: Nimm Eppich Saamen ein Loth/ Lein-Sammen vier Loth/ Fenckel drey Loth/ Erven oder Wicken/ Liebſtöckel und Meiſterwurtz/ jedes zwey Loth; Veilwurtz ein Loth/ Seven- oder Sade-Baum

zwey

zwey Loth / ſiede alles in zwey Maaß Wein / oder Fließ-Waſſer / hernach nimm der abgeſeithen Brühe den halben Theil / thue darzu ein halb Pfund Schweinen-Schmaltz / und ein Viertel Pfund Honig / miſche es unter einander / gieb es dem Roß auf einmal ein / continuire damit drey Tage / und gieb dem Pferd unterdeſſen nichts zu freſſen; reibe ihm auch die Zähne und Zunge mit Eiſenkraut / und zwar ſo wohl mit dem Kraut als mit der Wurtzel / ingleichen auch mit Weiden-Blättern. Oder nimm Knoblauch / Pfeffer und Saltz / reibe dem Pferd die Zähne damit / bähe eine Schnitt Brod / ſtreue Saltz und Honig darauf / und giebs dem Pferd zu freſſen. Oder nimm Pfeffer und Ingber / jedes ein halb Loth / Saffran ein halb Quintlein, Wein ein halb Maaß / miſche es unter einander / und geuß es dem Pferd auf einmal ein. Der Stall / darinnen es ſtehet / ſoll mittelmäßig warm gehalten werden; dem Pferde ſoll man kein Futter geben / als nur zuweilen ein wenig Kleyen-Klümplein / mit ein wenig Lerchen-Schwamm und Honig-Waſſer gemenget. Der Tranck ſoll auch gar wenig / und mit Honig-Waſſer vermiſchet ſeyn. Das Maul ſoll offt mit Saltz-Eßig / Teufels-Dreck und Knoblauch / ausgewaſchen / auch die Zunge und Zähne damit gerieben werden.

Uberhüten / heiſſet / wenn man auf dem Froſte / oder bey gar trockener Frühlings-Zeit / die Schaafe auf diejenigen Felder / da die Saat zu fett und zu dicke ſtehet / mithin zu beſorgen / das Geträyde möchte lager werden / zu treiben erlaubet. Hierbey ſoll ſich der Schäfer nicht länger aufhalten / ſondern

im

im Gange oder Treiben überhüten/ und die Saat nicht zu tief wegfreſſen laſſen. Es ſoll auch dieſes Uberhüten nur Vormittags geſchehen/ wann es aber aufzuthauen beginnet/ ſollen die Schaafe ſchon wieder von dem Felde ſeyn/ dann ſonſt treten ſie die Stöcklein zu Grunde/ und verurſachen der Saat ſehr viel Schaden.

Uberrechen/ iſt eine Garten Arbeit/ da man den gegrabenen Garten-Acker zu bevorſeyender Ausſaat/ mit höltzernen und eiſernen Harcken oder Rechen wohl überrechet/ die groſſen Klöſſer zerſchläget/ und die Erde fein klein und gleich machet/ damit der Saame derer Küchen-Gewächſe/ welcher insgemein ſehr zart und klein iſt/ um ſo viel beſſer und gleicher eingeſäet werde/ und alsdann auch bekleibe und wachſen könne.

Uberritten/ oder wann ein Pferd allzuſehr geritten iſt/ ſoll man zwey Maaß ſauren Wein/ nebſt Feld-Kümmel und Roggen-Brod/ zuſammen in einen Topff thun/ und/ wann es gekocht/ dem Roß die Beine/ bis an den Bauch/ mit ſtreichen/ und es alſo drey Tage ſtehen laſſen/ ſodann daſſelbe in ein Waſſer führen/ und mit einer guten Seiffe abſtreichen. Oder man kan einem ſolchen überrittenen Pferd die Schenckel vier Tage mit warmen Bier und Butter waſchen/ und die folgenden vier Tage bis über die Knie mit Hunde-Fett ſchmieren/ ſo werden ihm die Schenckel wieder zurechte und gelinde. Auf der Reiſe iſt am beſten/ wann man in die Gaſt-Höfe kömmt/ man waſche das Pferd erſtlich wohl/ nehme hernach Brandewein und Baumöhl/ jedes vor einen Groſchen/ ein Nöſel

guten Wein-Eßig/ von drey Eyern das Weiſſe/ Enzian/ vier Loth/ Knoblauch-Safft vier Loth/ Saffran ein Loth/ mache dieſe Materien alle zu einer Salbe/ und reibe das Pferd damit/ ſo thut ihm das ſtarcke Reiten nichts/ und es wird auch nicht ſteiff. Wer groſſe Reiſen thun muß/ brauche dieſes Mittel allezeit über den andern Tag/ und führe das Roß ein wenig auſſer dem Stall herum/ laſſe es aber nicht viel/ oder gar nicht ins Waſſer reiten/ denn wenn ſie ſtarck gegangen/ und ſie werden ſogleich ins kalte Waſſer geritten/ ſo bekommen ſie leichtlich die Floß- und Stein-Gallen davon.

Ufer/ heiſſet der Rand der Erden/ wovon ein Waſſer beſchloſſen oder aufgehalten wird. Einem jeden iſt erlaubt und zugelaſſen/ ſein eigen Ufer/ wider das Einreiſſen des Stroms/ zu verwahren/ obgleich dem gegen über liegenden Ufer dadurch geſchadet wird/ wenn es aus Noth/ und nicht andern zum Verdruß geſchiehet.

Uhr/ Uhrwerck/ iſt insgemein ein Werckzeug/ wodurch die Stunden abgemeſſen werden können. Bey Haußhaltungen ſind die Sonnen-Uhren gar bequem/ da auf eines Fläche die Stunden bezeichnet/ und bey Sonnenſchein von dem fortrückenden Schatten/ eines aufgerichteten Stiffts oder Zeigers/ angezeiget werden; ſtehen auf Poſtementen/ oder werden an die Wände geheffter. Die Uhren/ ſo durch eigene Bewegung die Stunden anzeigen/ werden eigentlich Uhrwercke genannt/ und beſtehen aus künſtlich zuſammen geſetzten Rädern durch deren wohl abgemeſſenen Fortgang/ von gewiſſen Zeigern/ an der Scheibe oder Ziffer-Blat/

die

die darauf verzeichneten Stunden/ Viertel/ Minuten/ u. d. g. mehr gewieſen werden. Etliche haben darneben ein Schlag-werck/ welches die Stunden und Viertel/ durch gewiſſe Schläge an eine Glocke/ anmeldet/ und heiſſen Schlag-Uhren. Andere haben ein Gewerck/ welches zu der begehrten Stunde ein ſtarckes Geklingel macht/ wodurch einer aus dem Schlaf kan erwecket werden/ und heiſſen Wecker/ oder Weck-Uhren.

Victualien/ **Lebens-Mittel**/ iſt alles was zum Lebens-Unterhalt dienet/ an Speiſe und Tranck/ wohin man auch ziehen könnte/ was zu täglicher Nothdurfft des Leibes/ an Kleidern/ gebraucht wird. In wohlbeſtelten Policeyen / ſind gewiſſe Schäz-Herren und Obrigkeiten geſezt/ ſo vor die Zufuhr der Victualien ſorgen/ ungeſunde und ſchädliche nach Gelegenheit der Zeiten verbieten/ und allen ein billigen Preiß ſetzen.

Vieh/ mit dieſem gemeinſamen Namen werden begriffen allerley Thiers / ſo zum Nutzen einer Haußwirthſchafft gehalten werden / und werden unterſchieden in **Zug-Vieh**/ womit Ochſen und Pferd: **Laſt-Vieh**/ womit Pferde / Eſel / und Mauel-Thiere; **Zucht-Vieh** / womit das tragende und junge Vieh: **Melck-Vieh**/ womit das/ ſo Milch giebt; **Gelte-Vieh**/ womit das/ ſo weder tragend noch melck iſt; **Maſt- und Schlacht-Vieh** / womit das zur Maſtung und zum Schlachten ausgeſetzet / gemeinet wird/ und endlich allerley Feder-Vieh/ an Hünern/ Tauben/ Gänſen/ u. d. g. **Eiſern-Vieh**/ heiſſet/ was einen Pachter dergeſtalt übergeben wird/ daß er es

in derſelben Anzahl und Güte wieder liefern/ und den Abgang erſtatten muß. Wo im Sommer gute Weyden/ und im Winter gnugſam Futter vorhanden/ iſt die Vieh-Zucht bey einer Wirthſchafft eine vortreffliche Nutzung/ ſonderlich wann das Vieh/ durch treue fleißige Leute/ wohl gewartet wird. Ob die Vieh-Zucht/ oder der Acker-Bau einträglicher? darüber ſind die Meynungen ungleich. Am beſten gehet es wohl zu/ wo beydes beyſammen iſt/ weil eines dem andern wohl zu ſtatten kommt/ und keines ohne das andere vollkommen iſt. Doch hat die Vieh-Zucht dieſes voraus/ daß ſie ohne Ackerbau/ dieſer aber nicht ohne Vieh-Zucht/ getrieben werden kan.

Vieh-Hof/ heiſſet der geraume Platz vor denen Vieh-Ställen/ welcher vor denen Vorwercken gemeiniglich mit einem Geländer eingefangen iſt/ damit das beym Ausmiſten und ſonſten aus den Ställen gelaſſene Vieh/ darinnen herum gehen und nicht auslauffen könne. Der Vieh-Hof muß eine bequeme Miſt-Statt haben/ und nicht gar zu ſehr im Schatten liegen/ damit das Vieh im Winter ſein Futter/ ſo ihm/ in beſonders hierzu aufgeſtellten Rauffen vorgegeben wird/ an der Sonnen genieſſen könne/ und im Hof nicht zu ſehr erfriere.

Vieh-Märckte/ ſtattliche werden alle Jahr zur Pulßnitz/ Moritzburg/ Radeburg/ Ortrand/ groſſenhayn/ und ſo weiter/ gehalten/ da viel hundert Stück Ochſen und Kühe/ allezeit anzutreffen ſeyn. Solche Märckte werden mehrentheils gegen den Herbſt gehalten/ und dieſes zwar gar wohl/ indem dafür gehalten wird/ daß des Viehes Fleiſch

um

um ſelbige Jahres-Zeit beſſere Nahrung gebe/ als zu anderer.

Vieh-Seuchen / leiten ihren Urſprung aus mancherley Urſachen. Zuweilen iſt die ſehr groſſe Hitze ſchuld / daß Kühe und Pferde offt ſehr ſtarck drüſen: Dann wann ein Stück Vieh ſehr ſtarck gearbeitet/ und dabey Durſt gelitten/ ſo ſchluckt es/ ſo bald es ins Waſſer kömmt/ daſſelbe mit ſo groſſer Begierde hinein/daß dergleichen Zufälle ſich gar leicht ereignen können. Es pflegen auch eine Urſache bey den Vieh-Staupen mit abzugeben/ die trockenen und hitzigen Fütterungen / bey Ermanglung ſattſamer untermiſchter Feuchtigkeiten / und da bey dergleichen Futter das Vieh alsdann allzuſtarck und auf einmal zu freſſen pflegt. Die verbranten Weyden / und Mangel des Futters / die langen Winter / und die grimmige Kälte/ da das Vieh nicht ſattſam ausgefüttert werden kan / die Vergifftung / wo die Abdecker und andere böſe Leute die Weyden vergifften / ingleichen wann die Weyde im Früh-Jahr voller Spinnweben / garſtige Würme / und gifftiges Geſchmeiſſes iſt / davon das Gras und Futter vergifftet wird / anbey das Vieh groſſe hitzige Beulen bekömmt / pflegen auch eine Urſach bey den Vieh-Staupen mit abzugeben. Es entſpringen auch wohl Vieh-Seuchen / wann das Kraut von den Raupen ſehr abgefreſſen / und das Vieh damit gefüttert worden. Wann gifftige Mehlthau fallen / ſo pflegen bisweilen die Schweine zu ſtaupen. Man hat an einigen Orten erfahren / wann die Aeſer des verreckten Viehes nicht wohl verſcharret worden/ und

die Enten und Gänſe das da herum gewachſene Graß gefreſſen/ ſie hernach eben ſolche Staupen bekommen haben. Es iſt gewiß/ daß die ſtarcken October-Nebel/ hie und da etwas zu den Vieh-Seuchen contribuiren/ den wenn dieſelben auſſerordentlich/ langwirig/ und ſehr naß / folglich bey einer groſſen ſubtilen Lufft-Näſſe/ den Leibern des Viehes ſehr empfindlich fallen muß/ ſo iſt gar glaublich/ daß das alſo gefreſſene kalt-naſſe Graß/ unter der übrigen feuchten Leibes-Erkältung/ nicht ſo gute Würckung machen möge. Doch rühren auch die Vieh-Staupen nicht allezeit von einer einheimiſchen gemeinſchafftlichen Urſach her/ als Witterung/ Futter und Wartung; ſondern ſie können auch durch Menſchen/ Vieh/ Hunde/ Katzen und Schweine fortgepflantzet werden/ und hat man ſolches bey vielen Vieh-Seuchen ſo bey einigen Jahren her/ aus einem Königreich/ Land-Guth und Hauß/ in das andere gebracht worden/ wahrgenommen.

Vieh-Trifft/ Vieh-Weide/ Trifft/ Weide/ Weidgang/ heiſſet eine bequeme Gegend/ allerley Vieh dahin zu treiben/ daß es ſeine Nahrung daſelbſt ſind. Dieſelben ſind nöthig/ wo bey einem Land-Gut ſtarcke Vieh-Zucht iſt/ als ohne welche die Wirthſchafft nicht wohl/ oder mit Vortheil/ kan geführet werden. Es dienen dazu graſige ungebaute Felder/ Gebürge/ Wälder und Auen/ doch ſind die in denen eben Orten liegende Vieh-Trifften den andern vorzuziehen. Sie ſind entweder einem Gut allein zugehörig/ oder mit andern gemein; die erſten ſind die beſten/ weil die an-

dern

dern bisweilen zu vielem Widerwillen Anlaß geben. Es iſt ſehr wohl gethan/ wenn ſolche Vieh-Weiden in zwey oder drey Felder abgetheilet/ und eines nach dem andern/ nicht aber das gantze Feld/ durchaus betrieben wird/ damit das Vieh den langen Sommer hindurch/ von Georgi bis Martini/ genugſame Weide finde/ und unter der Zeit/ da ein Feld von dem Vieh abgefretzet wird/ das andere und dritte wieder bewachſe. Ein fleißiger Hirt pfleget auch dieſes in acht zu nehmen/ daß er die ſchädlichen Kräuter/ ſo viel möglich/ und ehe ſie zum Saamen gedeyhen/ ausrotte. Sonſten bedeutet auch das Wort **Vieh-Trifft/ Hut** und **Trifft/ Trieb** und **Trat**/ ꝛc. das Recht/ ſein Vieh auf einen Boden zu weiden. Dieſe Gerechtigkeit iſt eine Nutzung des Ackers/ und wird auf eines andern Grund und Boden / wann ſie nicht rechtmäßig hergebracht / nicht geſtattet / alſo von der Gerichtbarkeit unterſchieden/ und folget nicht/ daß/ wer die Gerichte an einem Orte hat / zugleich auch Hut und Trifft habe. Ordentlich iſt niemand ſchuldig / einen andern auf ſeinem Boden weiden zu laſſen / wo es aber durch Verträge oder undenckliche Verjährung hergebracht / da wird ſolches eine **Koppel-** oder **Kuppel-Weide**/ auch **Mittriebe** genennet. Wo ein ſolcher gemeinſchafftlicher Vieh-Trieb iſt / da ſollen beyde Theile deſſelben zugleich / gemeinſamlich / und kein Theil mehr/ dann der andere/ auch nicht auf andere Weiſe ſich gebrauchen; und mag daher auch der Grund-Herr / zum Nachtheil der Vieh-Trifft / die Geſtalt des Bodens nicht verändern/ z. E. einen An-

ger zu Acker-Feld machen: Hingegen wann die Kuppel-Weide nur auf eine gewiſſe Gattung Viehes/ z. E. Schaafe/ eingeſchrencket iſt/ mag ſie mit Rind- oder anderm Vieh nicht betrieben werden. Auf gemeine Weide darff niemand mehr Vieh treiben/ als er auswintern kan/ oder/ wo eine gewiſſe Zahl vorgeſchrieben/darff dieſelbe nicht überſchritten werden. Es ſoll auch niemand krankes Vieh unter die gemeine Hut treiben. In Sachſen mag einer/ der drey Hufen Landes hat/ ſein Vieh auf ſeinem Acker allein weiden/ ſonſt ſind dergleichen beſondere Huten verboten. Auf gemeiner Weide etwas zu bauen/ oder zu verbauen/ iſt bey Straffe verbotten.

Vieh-Zucht/iſt die Handthierung eines Landmannes/ um mit allerhand/ bey einer Hauß-Wirthſchafft unumgänglich nöthigen/ gewöhnlichen Vieh/ geſchickt umzugehen/ und ſolches durch die Nachzucht des jungen/ zu vermehren/ auch ſo wohl altes/ als junges/ zu ſeinem Nutzen in der Haußhaltung, anzuwenden. Die Vieh-Zucht iſt eines der zulänglichſten Mittel/ ſo einem guten Hauß-Wirth bey ſeiner Wirthſchafft/ nicht nur den Beutel ſpicken/ ſondern auch den mercklichſten Beytrag zum Haußhalten reichen kan; ſie iſt auch/ wo im Sommer gute Weiden/ und vor den Winter genügliches Futter vorhanden/bey einer Wirthſchafft eine vortreffliche Nutzung/ ſonderlich/ wann das Vieh durch treue fleißige Leute wohl gewartet wird. Es gehöret alſo zur Vieh-Zucht; Zuförderſt **gutes/ geſundes und nutzbares Vieh**/ und zwar/ damit wir von dem edelſten zuerſt anfangen/

fangen/ tüchtige dauerhaffte Pferde/ ſowol zum Feld-Bau/ und mit einfallenden Reiſen/ als auch zur Fohlen-Zucht. Das Rind-Vieh/ wovon die Ochſen zum öfftern an ſtatt der Pferde/ oder nebſt denenſelben zum Zuge/ die Kühe aber/ welche Milch/ Butter/ Quarck/ Käſe/ und zuletzt gleich den Ochſen/ Fleiſch und Leder geben/ zur Nehrung gebraucht werden: Die Schaafe/ welche Milch/ Käſe/ Wolle/ Fell und Fleiſch/ oder/ dafür ein anſehnliches Stück Geld/ in die Haußhaltung geben: Die Ziegen/ von denen man Milch und niedliche Käß/ Fleiſch/ beliebte Häute zu allerhand Lederwerck/ ſonderlich von denen Böcken/ und von dieſen auch ein heilſames Unſchlitt bekömmt. Die Schweine/ und von denenſelben die Borſten und das Fleiſch in die Haußhaltung. Sie geben auch/wann man gute Zuzucht/ und dabey Futter und Maſtung vor dieſelbe hat/ beym Verkauff einen hübſchen Pfennig. Mancherley Feder-Vieh/ welche zum Theil mit ihrn Federn/ Eyern und Fleiſch dienen. Inſonderheit giebt auſſer dieſen nur erzehlten Nutzungen überhaupt das Vieh auch den Dünger/ als ein nothwendiges Stück zum Ackerbau. Hiernechſt gehöret zur Vieh-Zucht nothdürfftige Weide/ worzu insgemein genommen werden/ die darzu beſtimmten Gemein-Anger; die Wieſen/ zwiſchen der Zeit/ da ſie nicht gehäget ſind; desgleichen offene Hölzer/ Heiden und Leeden/ (Laiden) die Brach-Aecker/ und was ſonſten nicht beſtellet; item/ die Stoppeln nach allerley abgebrachten Geträydig. Auch wird erfordert allerley Futter/

das Vieh / welches von der Weide ſich nicht völlig geſättiget / damit vollends ſatt zu füttern; und das zuweilen gar keine Weide genieſſen kan / zu erhalten. Zu ſolchem Vieh Futter gebrauchet man theils allerley Geträyde / grünes oder zu Heu und Grummet gemächtes Gras; mancherley Geſtröhde und Spreu / Träber oder Seihe / Kleyen und dergleichen; item Rüben / Möhren / Kraut und wildes Obſt / wobey man auch den Abgang vom guten zu Nutzen bringen kan. Den Gras- und andern Futter-Mangel erſetzet man gemeiniglich mit Wick-Futter / da Erbſen / Wicken und Haber unter einander geſäet werden; man pfleget auch wohl Gerſte darunter zu nehmen; es iſt aber dieſelbe dem melckenden Vieh nicht ſo gut / hingegen vor die Pferd deſto beſſer. Desgleichen ſuchet man das Feld-Gras / und ſonderlich die Brach-Diſteln / ſtreiffet grün Laub / und bringet von Weiden / Eichen / Haſel- und Ulmen-Bäumen / das Laub-Holtz zuſammen / ſolches vor Schaafe und Ziegen Winters-Zeit zu gebrauchen; item / das Wein-Laub / welches beym Verblaten oder Verhauen ausgeſchnitten und dürre gemacht wird; etliches dürre Laub ſammlet man auch / dem Rind-Vieh und Ziegen des Winters einzubrühen. So ſind nicht weniger **gute Vieh-Wärter** / das iſt / getreue Knechte und Mägde / und muntere und gedultige Vieh-Hirten vonnöthen. Hierbey hat ein jeder Hauß-Wirth ſelber wohl mit zu zuſehen / wie und ob zu rechter Zeit das Vieh gewartet / gefüttert und geträncket / mit Heu / Streu / und anderer Nothdurfft verſehen / und einem jeden ſein

Theil

Theil / was ihm verordnet und gebühret / vom Geſinde gegeben werde: dann manches ungetreues Geſinde pfleget dem Vieh das Futter abzuſtehlen/ und zu verkauffen oder zu verpartieren/ oder pflegt auch / aus Faulheit / dem Vieh die Gebühr zu geben / zu unterlaſſen. Nicht weniger ſind **gute Stallungen und Geräthe** / zur Verwahrung nöthig: Dann damit das Vieh / von wegen des ihnen ſchädlichen Wetters / keinen Anſtoß leide/ auch vor Dieben/und andern unzuträglichen Begebenheiten / frey und geſichert ſey / wird zureichende / geſunde / und wohl verwahrte Stallung erfordert; ſo iſt auch bey etlichem Vieh / als Pferden / Ochſen / Kühen ꝛc. hochnöthig / daß es mit tüchtigen Mitteln ausgeleget / oder angebunden werde / damit es einander nicht ſelbſt Schaden zufügen möge. Wo ein groſſe Vieh-Zucht iſt / nutzet auch ein geraumer Hof/dahin man etliche Rauffen vor Füllen / Rind-Vieh und Schaafe aufmachet; daſelbſt ſich auch die Schweine / Hüner/ Gänß / Enten / Tauben ꝛc. mit ernähren / und das ausgerührte oder noch im Stroh ſteckende Getrayde aufleſen / und ausſuchen können. Endlich und vornemlich iſt zu Anſtellung / Fortführung und Erhaltung der Vieh-Zucht/ ein **verſtändiger Hauß-Wirth**/ und eine **fleißige Hauß-Mutter** vonnöthen; als welche beyde nicht nur wegen der Anſchaffung / Verſorgung / Pfleg-und Wartung/ ſondern auch der Nutzung halber / zu vörderſt gute Wiſſenſchafft haben / und das beſte mit GOttes Hülffe thun müſſen: dann alles Vieh kan deſto reichlichern Nutzen geben / wann man

vor

vor allen Dingen nach guter Art trachtet, und dann auch ihm zulänglich Futter / Weide und gute Wartung verſchaffet / auch ſonſten nichts unterläſſet / was die Noth erfordert. Nach alter Gewohnheit iſt etliches Vieh / als Pferde / Schaafe und Tauben / allein unter des Manns Sorgfalt und Aufſicht begriffen / weilen das Weibs-Volck damit nicht wohl umzugehen vermag: Das übrige Vieh aber / als Rind-Vieh / Ziegen / Schwein / Hüner / Gänß und Enten betreffend / iſt zwar ſolches insgemein unter der Frauen Wartung und meiſten Aufſicht; jedoch die Verſorgung und Anſchaffung der behörigen Nothdurfft / auch wie es wohl genuzet / und damit umgegangen werde / muß / ſowohl als bey andern Dingen / zugleich in des Hauß-Wirths Verſorgung / Aufſicht und Genehmhaltung verbleiben. Mit allzu vielem Vieh / dem hernach ſein Recht nicht geſchehen mag / ſoll ſich ein Hauß-Wirth nicht belegen: Dann man hat aus der Erfahrung / daß offtmals eine wenige Anzahl Vieh / welches wohl gehalten worden / faſt noch einmal ſo hoch / ja noch höher genuzet worden / als das viele / ſo da Mangel leiden / und guter Wartung entbehren muß. Wann die Vieh-Zucht einen rechtſchaffenen Nuzen abwerffen ſoll / ſo muß das darauf ſtehende Capital / oder Werth-Geld verzinſet; das Futter bezahlet / das Geſinde-Lohn gut gethan; die Sorge und Mühe belohnet / und endlich aller übriger Aufwand an Hüter-Lohn / ingleichen auf die Ställe und Verwahrung 2c. gleichſam verſtattet werden. Ob die Vieh-Zucht oder der Acker-Bau einträglicher / darüber

darüber ſind die Meynungen ungleich. Am beſten gehet es wohl zu/ wo beydes beyſammen iſt / weil eines dem andern wohl zu ſtatten kömmt/ und keines ohne das andere vollkommen iſt. Doch hat die Vieh-Zucht dieſes voraus/ daß ſie ohne Acker-Bau/ dieſer aber nicht ohne Vieh-Zucht/ getrieben werden kan.

Violen/ ſiehe **Veilichen.**

Violen-Wurtzel/ iſt eine Art Schwertels/ ſo in warmen Ländern wild wächſet/ und weiß blühet. Die Wurtzel iſt knotig/ etwas gedruckt; weiß/ von ſcharffen Geſchmack / und angenehmen Geruch. Sie hat eine zertheilende und auflöſende Krafft innerlich wider allerhand Bruſt-Beſchwerung/ ſonderlich den Kindern wider das Grimmen. Aeuſſerlich gepülvert und aufgeſtreuet/ oder mit Honig zu einer Salbe gemacht/ heilet ſie alte faule und freſſende Schäden. Um ihres Geruchs willen wird ſie in der Haar-Puder und andere wohlriechende Pulver genommen.

Vipern / Ottern / ſind eine Art gifftiger Schlangen/ mit einem kleinen Haupt/ ſchuppichten Hals/ fleckigen Leib / und ſchimmerenden Augen. In Europa ſind ſie nur klein/ in Mohrenland aber etliche Ellen lang / ſie halten ſich meiſtentheils in felſichten ſandigen und wüſten Orten auf.

Umgraben/ iſt bey dem Garten-Bau eben dasjenige/ was bey dem Feld-Bau das Pflügen iſt/ nur daß es mit verſchiedenen Werck-Zeuge geſchiehet / maſſen die Gärtner dazu Grabeſcheider oder Spaten / und ſtarcke Menſchen-Knoch/ gebrauchen. Dieſes Umgraben muß in den Gärten ge-

ſchehen/ wann der Erdboden weder zu dürre noch zu feuchte iſt/ dann geſchiehet es bey dürrer/ trockener Witterung/ ſo dringet die Lufft und der Sonnenſchein deſto tieffer in die eröffnete Erde/ und hohlet die wenig noch inwendig verhaltene Feuchtigkeit vollends gantz heraus/ daß der Boden Safft und Krafft dadurch verlieret; geſchiehet es aber bey weichem Wetter/ ſo wird ſonderlich/ wo ſtarcker leimiger Grund iſt/ die Erde hart/ und die Schrollen ſo groß und ſtarck/ daß ein Gärtner hernach viel Mühe und Arbeit haben muß/ wann er ſolche wieder zerſchlagen will. Man ſoll auch das Umgraben nicht vornehmen/ wann der Wind aus der Mitternacht weher. Das ordinaire Umgraben im gantzen Garten mus im Herbſt/ damit der Erdboden die Winter-Feuchte deſto beſſer in ſich ziehen kan/ und im Frühling/ wann man wieder anbauen will/ verrichtet werden. Eine allgemeine Regel iſt/ daß die Erde zu denen Gewächſen/ die unter der Erde ihre Frucht geben/ tieffer/ und zu den übrigen ſeichter umgegraben werden müſſe. Das Umgraben und Lüfften der Bäume um den Stamm und die Wurtzel geſchiehet/ nicht nur das Gras/ welches ſonſt den Bäumen viel Krafft entziehet/ dadurch auf die Seite zu ſchaffen/ ſondern auch die Erde zu eröffnen/ daß die faulen Dünſte von denen verborgenen Feuchtigkeiten ſich heraus ziehen/ und hingegen die Feuchtigkeit vom Regen- und Schnee-Waſſer deſto beſſer hinein auf die Wurtzeln kommen könne.

Umſchlag/ ein äuſſerliches linderndes und erwei-

weichendes Mittel/ gleich einem Brey welches ge-
meiniglich warm aufgeleget wird.

Ungariſche Kranckheit/ iſt eine Art von böſen Anſteckenden Fiebern/ ſo mit Bräune/ groſſen Kopff-Schmertzen/ Raſerey und dergleichen begleitet iſt.

Ungariſch-Waſſer/ iſt einige Jahr her ſehr abgängig geweſen / und anfangs häufig aus Franckreich und Italien/ als woſelbſt ſie viel Roſmarin haben/ daraus dieſes Waſſer gebrannt wird/ gebracht worden. Heutiges Tages wird es auch bey uns vielfältig nachgemacht / und dahero ſelten aufrichtig/ hingegen aber ſehr wohlfeil verkauffet.

Ungeziefer/ iſt insgemein allerley fliegendes/ kriechendes und gehendes Gewürm / ſo Menſchen/ Vieh/ Gewächſen/ und andern Dingen beſchwerlich und ſchädlich iſt/ dergleichen ſind allerley Mücken/ Fliegen/ Käfer/ Raupen/ Maden/ Läuß/ Flöh/ Spinnen/ Mäuß/ Fröſch/ u. d. g. Von dergleichen Ungeziefer kan man einige Vermuthung zur Witterung haben / als:

Wann die Bremen/ Mücken/ Fliegen/ Flöh ſehr beiſſen: die Kröten und Regen-Würme häufig aus der Erden kriechen/ ingleichen die Spinnen aus den Wänden / und herab fallen:

Wann die Fröſch des Morgends / und die Laub-Fröſch des Nachts ungewöhnlich quacken; die Mäuſe laut ſchreyen/und Hauffen-weiſe auf die Dächer lauffen; die Maulwürffe ihre Hauffen höher als ſonſten aufwerffen:

Wann die Ameiſen gleichſam Streitweiſe lauffen/ ihre Eyer aus den Hauffen und wiederum hinein tra-

tragen/ und in ihrer Arbeit träg und faul ſind/ oder ſtille liegen.

Wann die Bienen aus ihren Stöcken nicht heraus wollen/ nach denen Stöcken zufliegen/ und ſich unter die Bäume verſtecken/ nicht weit davon wegfliegen oder auch kleine Sand-Körnlein mit ihren Füſſen ſammlen/ dieſes alles bedeutet Regen und Ungewitter.

Wann die Mäuſe im Herbſt ihre Neſter in denen Korn-Hauffen nahe bey der Erde machen/ ſo vermuthet man im Anfang des Winters wenig Schnee; machen ſie aber ihre Neſter hoch/ ſo ſoll viel Schnee fallen.

Wann die Fleder-Mäuſe Abends häuffig herum ſtreichen: kleine Mücken und Fliegen des Abends häuffig bey einander/ gleich einer Kugel/ nahe an der Erden auf- und niederfliegen; und die Regen-Würme an der Erde kleine Häuflein neben einauder aufwerffen/ dieſes alles ſoll ſchön Wetter bedeuten.

Unkraut/ iſt im Feld- und Garten-Bau allerley wildes Kraut/ ſo zwiſchen dem guten Saamen aufgehet/ und deſſen Wachsthum verhindert. Auf dem Acker wachſen gemeiniglich der rothe und weiſſe Radel/ der Krock/ die Draſpe/ und der wilde Haber oder Haberlulch. Der **Brand**/ welcher allerhand Geträyde gemein/ iſt nicht ein beſonder Gewächs/ ſondern in den Aehern oder Hülſen verdorbenes Korn. In Gärten giebet es noch mehr Gattungen des Unkrauts.

Unſchlit/ Talch/ iſt das Fette/ ſo bey den Thieren um die Nieren und die Gedärme lieget.

Sein

Sein täglicher Gebrauch iſt/ Lichte daraus zu machen/und Leder oder andere Dinge / die man glatt und geſchmeidig haben will/ zu ſchmieren. In der Artzney wird vornemlich Hirſch- Bocks- Pferde- Ochſen- und Hammel-Unſchlit gebraucht/ und entweder allein zur Stärckung der Nerven / Erweichung und Schmeidigung der Gelencke / oder in Salben verſetzt / gebrauchet.

Unterlauffen Geblüt/ iſt ergoſſenes Geblüt zwiſchen Fell und Fleiſch/ wann von einem harten Stoß oder Quetſchung das feine Geäder verletzet wird/ und das enthaltene Blut auslăſt. Dieſes verurſacht anfänglich eine Röthe/ die aber/ wann das Blut geronnen / ſich in blau / nachmals bleyfarb/ dann gelb verwandelt/ bis es ſich endlich zertheilet/ und die Haut ihre vorige Farbe wieder gewinnet. Dieſes geſchiehet / wann die Quetſchung mäſſig iſt. Wann ſie aber ſtärcker / und ſonderlich/ wann ſie einen Ort/ wo viel Nerven oder Glandulen liegen / getroffen / da das Geblüt ſich nicht zertheilen kan/ faulet es/ und ſetzt ein Geſchwür/ oder gar den Krebs.

Untze/ iſt ein Medicinal - Gewicht/ derer 12. auf ein Pfund gehen / wird unter einem gewiſſen Zeichen in den Recepten geſchrieben / und hält 2. Loth in ſich.

Vögel/ werden abgetheilet in zweyerley Sorten/ als in die Erd- Vögel/ darunter die Berg- und Feld - Vögel mit begriffen; und in die Waſſer-Vögel. Jene kan man wieder abtheilen in Fleiſch- Korn- und Beeren- wie auch Ungezieſer freſſende: Die Waſſer- Vögel aber in plattfüßiger und ſpaltfüßigte

füßigte. Unter die Erd-Vögel / welche Fleiſch freſſen / iſt zu zehlen der Habicht / Adler / Falcke / Rabe / Krähe / Dohle / Nacht-Eule / Strauß und Papagey: Unter denen die Korn freſſen / die zahmen und wilden Hüner / Wachteln / Tauben / Spechte / Sperlinge / Lerchen ꝛc. Unter denen die ſich von den Beeren nähren / ſind der Kramets-Vogel / Staar und Amſel. Ungezieffer freſſen die Nachtigall / Schneppen / Hetzen / und dergleichen. Die Waſſer-Vögel ſeyn entweder Fiſch- oder Kraut-freſſige. Jene ſeyn der Reiger / Fiſch-Aar / und dergleichen: Dieſe der Schwan / die Ganß / wilde und zahme Enten. Spaltfüßige Waſſer-Vögel ſind der Reiger / Storch / Kranich / Waſſer-Schnepff / und dergleichen. Bey den meiſten dieſer Vögel / welche den Menſchen zur Speiſe dienen iſt zu betrachten 1) ihre Nahrung / und ſind daher diejenigen / welche ſich von Fiſchen oder Ungezieffer nähren / bey weiten nicht ſo geſund / als die / welche aus dem Korn und Erd-Gewächſen ihre Nahrung haben. Die Fleiſch-freßigen finden in unſern Küchen gar keinen Platz. 2.) Ihr Alter / daß nemlich die Vögel / welche nicht zu jung / noch zu alt / für das beſte Nutriment gehalten werden / it. daß junger Küchlein Fleiſch nur Schleim machet / alte Hüner aber ſo alt und zäh ſind / daß ſie durch das Kochen kaum können ermürbet werden. 3.) Das Caſtriren oder Capaunen / als dadurch ſie inſonderheit die Hahnen / am Geſchmack ſehr verbeſſert werden. 4) Die Jahrs-Zeit / dann wann ſie ſich zu paaren / ja ſo lange ſie brüten und Junge hecken / freſſen ſie wenig / und

und werden daher mager. Alſo auch/ was unter ihnen vom Geträyde ſich nähret/ iſt im Sommer/ was aber von Wachholdern/ Wein-Trauben/ und dergleichen Beeren lebet/ iſt im Herbſt am fetteſten.

Vogel-Heerd/ iſt eine beſondere Anſtalt Vögel zu fangen/ da ein ebener Plaz geräumet/ mit dienſamen Streichlein beſezet/ Ruhr-Vögel/ die an einem Bein gebunden/ durch Ziehung einer Schnur zum aufffladdern gebracht werden/ darauf geleget/ zu beyden Seiten ſeine Neze aufgeſpannet und ausgebreitet/ und alſo zugerichtet werden/ daß durch ſtarckes Rücken und Anziehen/ ſie gegen einander zuſammen ſchlagen/ und die mittlere Tenne/ mit denen darauf gefallenen Vögeln/ bedecken. Auswendig zu beyden Seiten werden dürre Fall-Bäume/ darauf ſich die ſtreichende Vögel ſezen/ ehe ſie auf den Heerd fallen/ aufgerichtet/ und an einem Ende eine Hütte angelegt/ in welcher ſich der Vogelfänger ſtellet/ auf den Heerd achtung giebet/ und wann er die Zeit erſiehet/ die Vögel berücket. Auf groſſe Vögel/ Amſeln/ Droſſeln/ Krammets-Vögel/ und dergleichen/ wird der Heerd in Bergigen Vorhölzern; auf Fincken/ Stiegelizen/ Lerchen/ und andere kleine Vögel aber/ in ebenen Feldern/ ſo nicht weit von Wäldern liegen/ angerichtet. Der Fang auf dem erſten gehet 14. Tage nach Michaelis an/ und wehret den Winter durch; auf dem andern aber hebet er um Bartholomäi an/ höret aber im October wieder auf.

Vogel-Leim/ wird von den Mißel-Beeren gemacht/ welche ſo lange im Waſſer gekocht werden/

den/ bis ſie zerplatzen; nachmahlen ſtöſt man ſie in einem Mörſel/ und wäſcht ſie ſo lange mit Waſſer ab/ bis alle Splitterlein und Kleyen heraus ſind: Oder/ man nimmt die gantze Miſtel-Staude/ ſtöſt ſie in einer Graupen-Stampe zum Teig/ und ſchlemmet hernach mit gantz kalten Waſſer den Leim heraus. Dieſe Arbeit geſchiehet zu Anfang des Martii.

Vogelmilch/ iſt ein Zwiebel-Gewächs/ hat den Namen von ſeiner weiſſen und Milch-ähnlichen Blüthe/ wiewohl auch etliche wenige gelb ſind/ und ſind wie die Narciſſen zu unterhalten. Trägt im May und Junio auf einem Stengel 6. oder 7. Blümlein/ ſo inwendig gantz weiß/ auswendig aber grünlicht ſind: Wann die Sonne ſcheinet/ thut ſie ſich auf; wenn es aber trüb Wetter/ oder Abend wird/ beſchlieſſen ſie ſich/ iſt ein Gewächs/ ſo ſich vielfältig mehret.

Vogel-Neſt/ ſiehe Neſt.

Vogelſteller/ muß ſeine Lock-Vögel zu rechter Zeit aus- und einſetzen/ anlegen/ ſie ziehen/ fangen/ gewöhnen/ und abrichten; im Winter/ wann er ſonſt nichts zu thun hat/ allerhand Wachtel-Netzgen/ und ander Zeug/ ſo er nöthig hat/ verfertigen/ und das alte ausbeſſern; den Vögeln nachgehen/ ihre Gelegenheit und Liſt erfahren/ auch ſeine Stellung darnach richten/ wann an den Netzen oder Stäben etwas hinderlichs vorfällt/ wohl zu obſerviren und zu ändern wiſſen/ von Anfang des Aprils bis in Junium das Gefieder mit frieden laſſen/ und nicht allein keine jungen Vögel/ noch Eyer aus den Neſtern ſelbſt ausnehmen: ſondern auch zu ſehen/

daß

daß das junge Gehecke des Gefieders nicht verderbe/ und zur Unzeit ausgehoben werde. Wann er die Vogel-Heerde wo anrichten will/ muß er ſich vorher bey alten Bauren/ Schäfern / Feld-Hütern / und dergleichen Leuten / erkundigen / wohin insgemein der Vogel jährlich im Herbſt ſeinen Zug / Strich oder Flug halte/damit er nicht etwann an unrechten Orten vergebens anbauen / oder unnüze Koſten anwenden möge/ den Wind und Wetter wohl inacht nehmen/ und mit dem früheſten auf dem Vogel-Heerd ſich finden laſſen/ den Thonen-Fang beſorgen/ und Thonen-Steige anrichten/ die gefangenen Vögel der Herrſchafft redlich / ohne Parthiererey/ einliefern; die Leim-Stangen und Thonen-Steige fleißig belauffen / damit nicht etwa andere die Vögel daraus nehmen / alle ſein Geräthig wohl verwahren/ die Reviren fleißig belauffen / und wo er etwa gewahr wird / daß jemand anders die Vogel-Neſter ſtöret/ es anzeigen/ damit ſolchem Unternehmen gewehret werde.

Vogelwicken / ſiehe **Krock**.

Vollhuff/ Vollhufigkeit/iſt eine Kranckheit der Pferde/ da der Huf eintrocknet/ und ſich zuſammen ziehet / daß er ſich hinten zuſammen ſchließt/ davon das Pferd hinckend wird. Ein bewährtes Mittel dafür iſt dieſes: Nimm ſtarcken Eßig/ thue Kupfferwaſſer darein / neze darinnen ein wüllenes Tüchlein / ſchlag es dem Pferd über / und in den Huf/ wiederhole es/ ſo offt es ertrocknet / ſo lange bis der Kern vergehet; oder lege Honig und zerlaſſenen Vitriol darauf.

Vorgreiffen / heiſt bey den Jägern mit dem

Leit-Hund um oder in einem Holtze herum ziehen/ zu vernehmen/ ob das Wildpret im Holtze geblieben.

Vorhänge/ ſind lange/ von weiſſen Neſſeltuch/ Cattun/ Schwäbiſch/ Zwillig/ Damaſt/ Stangen oder anderer Leinwand/ verfertigte Vorzüge vor die Fenſter/ nach heutiger Facon mit Falbeln beſetzet/ ſo durch die herab-hangenden Quaſten auf- und zugezogen werden. Sie ſind entweder lang oder kurtz/ weiß oder bunt/ welche letztern von bunten Cattun/ oder andern wollenen Zeugen/ verfertiget/ auch öffters mit Schnüren oder Börtlein eingefaſſet und umſetzet werden.

Vorrath/ wird in einer Haußhaltung alles dasjenige genennet/ was man ſo wohl an Speiſe und Tranck/ als auch auſſer dieſen immerzu darinnen benöthiget iſt/ und dahero zum künfftigen Gebrauch aufbehält. Nun iſt es ein nicht geringer Vortheil/ wenn ein ordentlicher Haußhalter jedesmal wenigſtens ſo viel von denen Sachen vorräthig anſchaffen kan/ als er in ſeiner Haußhaltung jährlich benöthiget: doch wird auch hierzu nicht nur eine gute Wiſſenſchafft erfordert/ wie lange nehmlich eine jede Sache/ ſo er im Vorrath anzuſchaffen gedencket/ gut und unverderblich bleiben könne/ ingleichen wie/ und auf was Art/ ein jedes vor dem Verderben zu bewahren und aufzubehalten/ ſondern es gehöret auch hierzu/ daß man bey der Zeit/ in Einkauff und Anſchaffung ſolcher Dinge/ eine kluge Wahl zu treffen geſchickt ſey/ auſſer dem ſonſt der Vortheil verlohren/ und die Sache zum Schaden angefangen wird; dann

ſchaffet man die Sachen ohne Unterſcheid/ und nicht zu rechter Zeit an/ ſo müſſen ſie offt theuer und mit Verluſt verſpeiſet werden/ ja/ wann ſie nicht in die Länge dauren/ werden ſie/ wann ſie angelauffen/ mit Eckel verſpeiſet/ oder ſie verfaullen und verderben; zu geſchweigen des groſſen Abgangs und Verluſts / welchen man gantz gewiß haben muß/ wann der auch zu rechter Zeit eingeſammlete Vorrath/ nicht gehörigen Orts/ und nach erfordernden Umſtänden/ wohl verwahrlich aufbehalten wird/ wie von dieſem allen/ bereits bey jeglicher Gelegenheit/ an ſeinem Orte/ die benöthigte Nachricht hierzu an die Hand gegeben worden.

Vorſtehender Hund/ iſt ein Hund/ welcher zum Feld-Hüner und Wachtel-Fang abgerichtet iſt. Es giebt derſelben unterſchiedliche Arten/ davon eine grau und braun geſprengt/ mit etlichen braunen Flecken/ vor die beſte geachtet wird. Eine andere Art/ ſo weiß und Aſchenfarb geſteckt/ ſuchet auch gut/ iſt aber beſſer zum Beiſſen als zum Hetzen/ weil ſie kurtz vor den Mann ſuchen/ welches zum Beiſſen nöthig iſt/ damit/ wann der Hund etwas aufſtöbert/ der Vogel in gehöriger Weite ausgelaſſen werde. Die andern/ ſo zum Tiraßiren abgerichtet/ nehmen ein groſſes Feld ein/ und reviren ſchnell hin/ und wieder/ bis ſie einen Geruch von Hünern bekommen/ welches der Weidmann alſobald vermercket.

Vorſprung/ heiſſet man die Körner/ welche bey Wurff oder Worffelung des Geträydes/ auf der Scheun-Tenne/ vorweg ſpringen/ und als

das Reineſte und ſchönſte zum Saamen abgenommen werden. An etlichen Orten prätendiren die Dreſcher ihr Lohn von dem Vorſprung / alleine/ gleichwie es unbillig wäre/ vom geringen Geträyde ihnen das Dreſcher-Lohn zu geben / alſo iſt auch einem Hauß-Vatter nicht zuzumuthen / ſie von dem Vorſprung / als dem Beſten / abzulohnen: Dann wann die Dreſcher das Geträyd recht und fleißig wurffen / und nach deſſen Beſchaffenheit mit der Fege behörig rein machen/ damit kein Unterſcheid/ als nur in guten und geringen Geträyde / ſo können ſie wohl zufrieden ſeyn / wann ſie ihr Lohn durchgehends von dem guten bekommen.

Vorſuchen/ nennet man / wann man mit einem Leit-Hund vor ein Holz hinziehet / um zu ſehen / was für Hirſche oder Wildpret im Felde geweſen.

Urbe/ Orbe/ iſt ein Fiſch/ den Eſchen nicht ungleich / der unter dem Waſſer Feuer-roth anzuſehen. Sie werden zur Zierde in den Háltern bey groſſen Gärten gehalten. Ihr Fleiſch ſoll im May und April wohlgeſchmack zu eſſen / und gar geſund ſeyn / wann es gebraten wird. Es iſt gelbig an Farbe / wie die Lachs-Fohren.

W.

Waade/ Wathe/ iſt ein groſſes Fiſch-Netz/ welches bey Fiſchung groſſer Teiche und Seen gebrauchet wird. Es beſtehet aus zweyen von guten Hanff geſtrickten Wänden / welche von ſolcher Höhe ſeyn müſſen / daß ſie unten am Grunde aufſtreichen / am obern Theil aber auf dem Waſ-

ſer zuwinnen. In der Mitten findet ſich der Keutel/ Zipffel oder Sack/ darinnen ſich die Fiſche fangen/ und erſtrecket ſich etwan drey Klaffter lang hinauswerts. An die oberſten Säume werden die Floſſen/ je eines Schuhes weit von einander/ angeheffter/ und ſolche entweder von dürren Weiden/ Pappel-Weiden/ oder Bircken gemacht/ welche das Garn in der Höhe halten; gleichwie hingegen an die unterſten Säume Eiſen- oder Bley-Gewichte/ ſo man das Geſencke heiſſet/ und zwar in ſtarcken flieſſenden Waſſern/ etwan vier oder fünff Finger/ in Teichen aber zwölff/ funffzehen bis achtzehen Zoll weit/ von einander gehänget werden/ damit ſie das untere Theil der Waade auf dem Grund halten mögen. Wann dieſe Waaden oder Zieh-Garne groß/ werden an ſtatt der Flöſſe länglichte tännene Bretter/ eine halbe Klaffter weit von einander gemacht/ unten aber füglicher Eiſen/ als Bley/ in gleicher Weite von einander gehänget. Auf beyden Seiten des Garns ſind die Keulen oder Kolben/ das iſt/ ziemlich ſtarcke Kleppel/ mit Mauer-Steinen angebunden. Bey Einwerffung der Wathe/ muß man fleißig darauf Achtung geben/ damit das Garn ordentlich ausgetheilet und ausgebreitet werde/ und das Geſencke oder die Gewichte unten/ oben aber die Floſſe bleiben. Der Zug muß an beyden Seiten zugleich geſchehen; die beyden unterſten Säume müſſen zuſammen gefaſſet/ das Garn auf den Ränden ausgezogen/ und mit den Füſſen darauf getreten werden/ damit die Fiſche hinterwärts in dem Keutel oder Beutel ſich ſammlen; damit man aber

ſehen möge/ wo ſich derſelbe befinde/ wann das Garn auf dem Grund ſtreichet/ ſo wird etwas von Stroh oder Schilff zum Merckzeichen/ oben an dem Floß angebunden/ und kan alſo der Zug deſto leichter zugleich geſchehen.

Waaren/ ſind/ womit Kauff und Verkauff/ Handel und Wandel getrieben wird/ ſie ſind koſtbar oder geringe. Currende Waaren heiſſen/ die ihren täglichen Abgang finden/ und in dem menſchlichen Leben unentbehrlich ſind/ als Korn/ Wein/ und andere Eß-Waaren/ gemeine Wollen- und Leinen-Tücher/ u. ſ. w. Waaren/ ſo zu führen verbotten/ werden insgemein Contreband-Waaren genannt/ und ſind der Obrigkeit verfallen/ zuweilen werden auch die/ ſo ſie führen/ noch darzu mit Strafe und Buſſe belegt.

Wachholder/ iſt ein ſattſam bekandter Strauch/ der in allen Wäldern/ abſonderlich aber in den Nord-Ländern häuffig gefunden wird. Die Beere ſind erſtlich grün/ dann blau/ und zuletzt dunckel-blau oder ſchwarz. Sie werden erſt im Herbſt des andern Jahrs reiff/ und der Strauch hat allezeit reiffe und unreiffe Frucht zugleich. Er ſezet zuweilen Schwämme an/ und ſchwitzet ein Gummi/ welches man trockenen Firniß nennet. Der Wachholder iſt ein Gewächs von vortreffli-chen Tugenden in der Arzney. Das Holz iſt an Krafft bey nahe dem Franzoſen-Holz gleich/ und dienet mit zu Schweiß- und Harn-treibenden Träncken. Der Rauch von dieſem Holz/ ſo im Martio gehauen worden/ vertreibet die Flüſſe. Die Beere haben ein hartziges und Würzhafftes

Oel

Oel bey ſich / erwärmen / zertheilen / verdünnen / treiben / den Schweiß und Harn / verzehren alle böſe Feuchtigkeiten / ſtärcken den Magen / und öffnen die Verſtopffungen der erſten Wege der Abführung / führen den Stein aus / wehren dem Gifft / anſteckenden Kranckheiten / böſer Lufft / und ſchädlicher Thiere Biſſen / wenn ſie entweder im Wein geweicht / oder wie der Thee übergoſſen / und davon getruncken / oder im Mund gekauet / oder gantz eingeſchluckt / oder damit geräuchert wird. Das Gummi wärmet und trocknet / dienet in Glieder-Kranckheiten / Lähmungen / auch in Haupt-Kranckheiten / ſo von Kälte herrühren. Der Schwamm / ſo wie ein Moos im Mayen ſich an den Baum ſetzet / dienet / wenn er noch friſch / ein Waſſer daraus zu bereiten / welches für allerley Gebrechen der Augen dienet / auch für die von der Gicht gelähmten Glieder.

Wachs / die vom Honig geledigte Waben / oder das Behältniß / worinnen die Bienen das Honig zuſammen tragen. Es hat eine mäßige erwärmende und zertheilende Krafft / darum es in die meiſten Pflaſter mit genommen wird. Es iſt natürlich gelb / wann es von alten Bienen kömmt / oder weiß von jungen Bienen / die zum erſtenmal Honig machen. Dieſes wird Jungfern-Wachs genennet / welches viel koſtbarer und theuer / dann jenes iſt. Davon aber gantz und gar unterſchieden das weiß-gebleichte Wachs / ſo von den Wachs-Bleichern mit vieler Mühe / durch Schmeltzen / Gieſſen und Läutern bereitet wird. Das gemeine gelbe Wachs / wann es gut / ſoll

ſchön

ſchön Dotter-gelb/ rein/ nicht zu fett/ auch nicht zu ſchwer ſeyn/ und einen lieblichen Honig-ſüſſen Geruch haben. Je neuer das Wachs iſt/ je ſchöner und lieblicher reucht es/ und je beſſer iſt es auch. Merckwürdig iſt von dem Wachs/ daß ſolches die Bienen von den gelben oder weiſſen Tüpfflein/ ſo in den Blumen ſtehen/ machen. Dieſes tragen ſie an ihren Füſſen in die Stöcke/ ſetzen es daſelbſt an / formiren es wie ein Neſt oder Häußlein/ und blaſen es ſubtil wie ein Mohn-Blättlein/ hernach gebrauchen ſie es auf dreyerley Weiſe: Erſtlich ſind es ihre Neſter/ darinnen ſie ihre Jungen ausbräten: Ferner ſetzen ſie das Honig darein/ und ſind gleichſam ihre Näpffe und Töpfflein/ daraus ſie eſſen: Und endlich ſinds auch ihre Wohn-Häuſer/ darinnen ſie/ ſonderlich im kalten Winter/ ſitzen/ und ſich verbergen. Es pflegt das Frauen-Volck ein breit ſeidenes Band mit zerlaſſen Wachs zu beſtreichen/ womit ſie die förderſten Haare am Haupte hinter gewöhnen/ und ſelbige ſcharff hinter binden. Den Zwirn wächſen ſie/ indem ſie die Zwirnfäden durchs Wachs ziehen/ damit er nicht ſo offt reiſſe/ und ſie im Nehen hindere. Mit Wachs überſchmieren ſie auch einen alten wollen Tuch-Fleck oder Lappen/ womit ſie die Schräncke/ Threſore/ Stühl- und Tiſch-Geſtelle glatt und helle zu reiben pflegen. So wird auch Wachs zu vielen Salben und Pflaſtern gebraucht; das Oel davon/ wird bey aufgeſprungenen Froſt-Beulen und andern äuſſerlichen Schäden/ mit Nutz genommen. Das Alter des Wachſes erkennt man

aus

aus der Farbe. Im erſten Jahr iſt es weißlicht; im andern wird es gelblicht/und im dritten braun; je älter es nun wird/deſto dunckler wird es. Wann man Wachs färben will/ ſo erwählet man weiß Wachs/ und nimmt gewaſchenen Terpentin/ und zerſchmelzt es unter einander/ und ſchüttet die Farbe dazu/ wie man ſie verlangt/ als Zinober/ Grünſpan/ Ambra/ und ſo weiter. Wie in Wachs zu pouſſiren ſey/ lernt man anderwärts. Die von Wachs bereitete und ſo genandte Wachs-Leinwand/ iſt eine ſehr nutzliche Manufactur zu Uberziehung der Kutſchen oder Tiſche/ und zu andern vielfältig nöthigen Gebrauch; Man macht ſie in Deutſchland hier und dar/ und wird Ellenweiſe verkaufft.

Wachs-Blume/ wird in Gärten unterhalten/ hat längliche Blätter/ ſo forne breiter als hinten/ und mit weiſſen Flecken eingeſprenget ſind. Die Blumen ſind gelb/ oder Purpur-braun/ und ſehen/ als ob ſie aus Wachs pouſſiret wären.

Wachsſtock/ iſt ein langer Tocht/mit Wachs dünn überzogen/ und weil er noch weich und ſchmeidig/ entweder in einem Stock zuſammen/ oder auf eine Wachsſtock-Scheere gewunden/ davon er nach und nach abgewunden/und ſtatt eines Lichts verbrennet wird. Eine Wachs-Stock-Scheere iſt ein ſehr nützliches Werckzeug/ weil es zwey ſchneidend/ dicht zuſammen ſchlieſſende Ende hat/ darzwiſchen der brennende Wachsſtock eingeklemmt/ und wenn er bis dahin verbrannt/ abgekneipet wird/ daß er verlöſchen muß/ wodurch viel Unglück verhütet wird/ welches zum öfftern entſtan-

den/ wann ein bloſſer Wachsſtock brennend vergeſſen worden/ und ſoweit hinunter gebrennet/ biß der gantze Stock entzündet/ anders um ſich her weiter brennen und anzünden müſſen.

Wacht/ Wache/ dadurch wird entweder ein eintzeler Mann/ oder ihrer etliche/ oder auch eine gantze Schaar verſtanden/ die ausgeſetzet iſt/ die gemeine Sicherheit zu beobachten. Schildwacht iſt/ die an einem Orth geſtellet wird/ auf alles/ ſo da vorgehet/ ein Auge zu haben. Schaarwacht iſt/ die herum gehet/ alle Unordnung zu verhüten. Wacht/ heiſſet auch ein/ oder mehr Kriegs-Knechte/ oder Gerichts-Bediente/ die einem zugegeben ſind/ ihn in Verwahrung zu halten/ daß er nicht entweiche.

Wachtel/ iſt ein Feld-Vogel/ kleiner als ein Rebhun/ im übrigen demſelben an Geſtalt/ Federn und Art ziemlich gleich. Sie halten ſich gerne in fetten Korn-Feldern/ und verkriechen ſich unter das Geſtreuche/ daß ſie ſchwer zu finden. Das Hun brütet ohne Hülffe des Hahns/ ſieben bis zehen Junge aus. Beyde ſehen einander gantz gleich/ auſſer daß der Hahn unter dem Halſe braun- und ſchwartzſtreiffig anzuſehen. Es iſt ein geiler Vogel/ und zeucht im Herbſt weg/ wann er ſich recht fett gemäſtet; wie ſie dann mehr Fleiſch als Federn haben. Bey uns werden ſie mit einem Steck- oder Deck-Garn gefangen/ und mit einer Pfeiffe hineingelocket; oder tiraßiret/ oder zur Luſt/ wann ſie von einem vorſtehenden Hund aufgeſucht/ gebaitzt/ oder in der Flucht geſchoſſen. In der Artzney dienet allein das Fett/ die Flecken der Au-

gen

gen wegzunehmen/ und ſie helle zu machen. Der Koth von denen / ſo die ſchwartze Nieſe-Wurtz eſſen/ ſoll für die ſchwere Noth dienen; iſt aber hier ſchwerlich zu bekommen.

Waffen/ werden der wilden Schweine vier gröſſeſten Zähne genennet / ingleichen des Luchſens Klauen.

Waffen-Salbe/ iſt eine/ in einer Haußhaltung höchſt nöthig/ und gantz unentbehrliches Mittel/ ſich damit/ wann man mit einem Beil/ Axt / Meſſer / und dergleichen Gewehr / verwundet worden / ohne Zuthuung anderer Hülffe/ aufs beſte und kürtzeſte wiederum zu heilen. Die Zubereitung dieſer Salbe beſtehet in folgenden: Man nehme ein Maaß Regen-Würmer/ thue in einen gantz neuen Topff unten etwas Sand und Miſt/ und lege dieſe darauf daß ſie ſich dardurch reinigen verklebe hierauf den oben wohl zugedeckten Topff/ ſetze ihn in einen Back-Ofen/ darinnen erſt Brod gebacken worden. und dörre ſelbige/ doch alſo/ daß ſie nicht gar verbrennen/ ſondern/ daß man ſie klein zu einem Pulver reiben könne. Endlich zerläſſet man über einem gelinden Feuer Bären- und Eber-Schmaltz/ eines jedem gleich viel/ und reinigets/ wann es zerſchmoltzen/ indem man es auf kaltes Waſſer gieſſet/ daß die Unreinigkeit davon zu Boden falle/ und das Schmaltz oben bleibe/ welches man hernach/ wann es erkaltet/ hinweg nehmen kan. Nimmt man nun eine halbe Eyer-Schaale voll von gedachtem Regen-Wurm-Pulver/ Blut-Steins/ und ſehr wohlgereinigten Sandels/ ebenfals wohlgeriebenen Pulvers/ eines jeden ein Loth/ und vermiſchet

miſchet dieſes alles zuſammen mit dem beſchriebenen Schmaltz / daß es eine feine Salbe werde/ ſo kan man dieſe hernach in einem ſaubern gläſernen Behältniß/ zum künfftigen Gebrauch / wohl verwahren. Bey dem nicht genugſam zu rühmenden Gebrauch hat man ſich alſo zu verhalten: Man erkundiget ſich zuförderſt / ob die Wunde gehauen oder geſtochen / ingleichen wie tief das Gewehr in das Fleiſch oder den Leib bey der Verletzung gegangen; hierauf läſt man ſich das den Schaden zugerichtete Gewehr einhändigen/ und handelt damit / ohne den Patienten zu ſehen oder anzurühren / folgender Geſtalt: Wann die Wunde geſtochen iſt / ſo wird das Gewehr von der Spitze nach dem Gefäße oder Hefft e zu mit mehr belobter Salbe beſtrichen: iſt es aber gehauen / ſo muß man diſe von der Schneide nach dem Rücken zu daran ſchmieren/ und ſo man nicht gewiß erfahren/ wie weit das Gewehr in den Leib gegangen/ ſo iſt am ſicherſten/man ſalbe dieſes gantz über und über/ſonſt aber iſt es auch genug/ daß man es nur ſo tief ſchmiere / als es in das Fleiſch hinein gedrungen / wobey aber annoch wohl in Acht zu nehmen/ daß man an dem Tage / da dieſe Salbung vorgenommen werden ſoll / mit keiner Frauens-Perſon etwas zu thun gehabt/ wie dan die Salbung nicht eben alle Tag/ ſondern nur den andern/ dritten oder vierdten Tag darauf/ wieder geſchehen kan; ingleichen muß dieſes Schmieren allezeit in einer leidlichen Wärme/ und an einem reinen Ort/wo kein Staub hinfallt/ vorgenommen werden/ dan ſo bald man das Gewehr in die Kälte bringt/ ſo bekömmt der Patient

Schmer-

Schmertzen leget man es zum Feuer/empfindet er am Schaden groſſes Brennen und Hitze/ bringet man es aber in leidliche Wärme / ſo höret beydes alſo bald wieder auf. So läſſet ſich auch/ vermittelſt dieſer Salbe/ gantz behände das Blut ſtillen/ſo bald man nemlich das Gewehr damit behörig beſchmieret/ ja/ wann ſich der Patient nicht gebührlich und diät/ wehrenden offenen Schadens/ verhält/ſo kan man es gleich an dem Gewehr wahrnehmen/ immaſſen darauf Flecke erſcheinen/ wo aber das nicht geſchiehet/ ſo bleibet es immer einerley. Wann man das Gewehr bekömmt/und man gleich Anfangs wiſſen will/ ob die Verwundung ſo groß/ daß der Patient in Gefahr des Lebens/ ſo laſſe man nur das Gewehr/ womit die Verletzung geſchehen/ an einem gelinden Feuer ſo warm werden/ daß man es mit der Hand erleiden kan/ ſchütte alsbald nur klar gepülverten Sandel und Blut-Stein/ von jedem gleich viel genommen/ unter einander gemenget/ auf die warm gemachte Klinge/ wird nun alsdann das Gewehr Blut ſchwitzen/ ſo ſtirbet der Verwundete gewiß an der Verletzung / wo aber kein Blut zum Vorſchein kömmt / ſo bleibet er leben.

Waage / iſt ein Werckzeug / wodurch die Schwere der Cörper erforſchet wird. Wann das Zünglein gerad innen ſtehet/ und auf keine Seite ausſchägt/ zeigt es an/ daß die Schwere des Cörpers / dem dargegen eingelegten Gewicht/gleich ſey. Die ſtärckeſten Waagen ſind / die in öffentlichen Waage-Häuſern zum gemeinen Gebrauch gehalten werden: die mittlern werden von allerhand

Kramern geführet; die kleinſten ſind/ die Apothe-cker- und Gold-Waagen.

Wage/ nennen die Fuhrleuthe ein Holtz/ſo hinten an der Deichſel angelegt/ oder forn daran gehänget wird / an deſſen jeden End ein beſonders Ortſcheid hanget/ daran die Stränge geſchlagen/ und das Pferd eingeſpannet wird; wird auch ein Geſchirr genennt.

Wagen/ iſt insgemein ein Gerüſte/ſo ſchwere Laſten auf dem Lande fortzubringen dienet. Es beſtehet aus vier Rädern/ deren zwey und zwey an einer Achſe alſo ſtecken/daß ſie daran umlauffen können. Die Achſen werden mit einem oder zwey langen Bäumen aneinander gehangen/und forne gehet eine Deichſel herfür/ daran die Pferdte gelegt/ und zugleich der Wagen damit regieret und gelencket wird. Ihrem Gebrauch nach/ ſind die Wagen unterſchiedlicher Sorten / als Fracht- Laſt- Luſt- Triumph- Reiſe- Bagage- Munition- und Proviant- Wagen/ Chaiſen/ Caroſſen/ Caleſchen/ rc. Ihren Form nach ſind es entweder unbedeckte/ oder gantz und halb bedeckte/ vier- oder zwey Rädrige/ welche leztern Carriolen/ und Chaiſes Roulantes genennet werden.

Wagen-Schoppen / iſt ein nothwendiges Gebäude bey einem Gute/ darinnen die benöthigten Rüſt- Wagen/ auch Pflüge Egen/ Miſt- Breter/ Wagen- Leitern und ander dergleichen Fahr- und Acker- Geräthe/ vor Schnee und Regen trocken ſtehen/ liegen und hängen kan. Der Schopffen und Schoppen ſoll einen trockenen Sand und Boden haben ſo fornen offen/ und ohne Thor- Flü-

gel/ auch ſo geraumig ſeyn/ daß ein jeder Wagen/ ohne Hinterniß und Verruckung des andern/ heraus und hinein geſchoben werden könne. Uber dem Wagen-Schoppen kan man ein paar Geträyde-Böden über einander anlegen/ die neben dem Schopffen ihre Treppe bekommen können.

Waid/ ein Kraut/ welches lange unten breite/ oben zugeſpitzte Blätter/ gelbe Blüthe/ und platte Schöttlein hat/ worinnen ein gelbes Saamen-Körnlein liegt. Nachdem es abgeſchnitten/ und auf mancherley Weiſe durchgearbeitet worden/ ſo wird endlich eine tüchtige Farbe daraus bereitet/ und in Fäſſer geſchlagen/ deren Gebrauch den Färbern dienet/ und iſt der Grund der ſchwartzen/ und aller andern dunckeln Farben. Wann der Waid zum Färben angeſetzt wird/ findet ſich darauf ein Schaum/ welcher abgenommen/ getrocknet/ und unter dem Nahmen Weid-Blume behalten wird: iſt ſchön blau/ und wer ſie nicht kennet/ kan ſie vor Indig anſehen. Der meiſte und beſte Waid kommt aus Thüringen/ ob er zwar wohl auch in Geldern/ und dem Jülicher Lande/ auch an etlichen Orten in Franckreich/ gebauet wird. Dienet dem Miltzſüchtigen/ und iſt gut vor die Brüche/ und die Wurtzel wider die Gelbſucht.

Waid-Aſche/ iſt nichts anders als calcinirte Wein-Heſen/ der ſich die Färber bedienen. Sie kömmt vornemlich aus Franckreich/ in groſſen Fäſſern/ und muß friſch/ in groſſen ſchönen Stücken/ von grün-weiſſer Farbe/ und einem ſaltzig-bittern Geſchmack ſeyn/ wann ſie vor gut paſſiren ſoll. Sie muß allein aus Wein-Heſen/ und nicht von

Bier-Hefen / gemacht ſeyn / daher diejenig nichts taugt/welche man vor Bier-Eſsig-Machern kaufft. Sie macht die Farben anfällig / und wird auch daher der Indig damit geſchärfft. Hiernechſt brauchen ſie auch die Seiffenſieder/ zur Bereitung der grünen Seiffe.

Walcherholtz/ Treibeholtz/ iſt eine kleine herumgehende Waltze oder Rolle/ von Holtz gedrehet/ ſo zu den Paſteten- und andern Teig/ in der Küche gebraucht wird/und vermittelſt deſſen man den vorher durchwürckten Teig ausdehnen / und in dünne und zarte blätter bey dem backen zu bringen pflegt.

Waldenburgiſch Gefäſſe/ werden in der Alt-ſtadt Waldenburg / an der Mulda gelegen/ von den da wohnenden Töpffern / in groſſer Menge / gar ſauber und kunſtreich / verfertiget / welches Handwerck nun ſchon über 300. Jahr in guten Flor geſtanden. Dieſe Gefäſſe bereiten ſie aus einem ſchönen/ zarten und weiſſen Thon/ der in einem Dorffe / Namens Frohnsdorff / eine Meile von Altenburg gelegen / gegraben wird; ſie brennen ſelbige durch Hülffe des gemeinen ſaltzes ſo hart/ daß man auch mit dem Scherben auf einem Stahl Feuer ſchlagen kan/ welches ſonſt ſcherben von andern Gefäſſen nicht thun. Der Farbe nach ſind ſelbige gemeiniglich braun/ oder auch gantz weiß und glatt / faſt wie der Holländer ihre/ und werden/ ſowohl hieſige und angräntzende/ als auch in auswärtige Länder/ vielfältig verführet / und häuffig abgeholet.

Wald/ iſt ein offener / weit-umfangener/ mit Holtz bewachſener boden/ daraus die Nutzung an

Wild/

Wild/ Holtz/ Maſtung/ und andern mehr zu gemeſſen iſt. Bey Erkauffung eines Land-Guts/ worzu Waldungen gehören/ hat ein Käuffer nachzufragen/ oder/ welches am ſicherſten/ ſelbſt in Augenſchein zu nehmen: ob ſie ausgeödet/ oder in gebührendem Stand? Ob ſie einen guten gewächſigen Boden haben? was vor Holtz darinnen vorhanden/ ob es Brenn- Bau- oder Werck- Holtz ſey/ ſo den Drechslern/ Tiſchern/ Wagnern/ und dergleichen in Holtz arbeitenden Handwerckern/ tauglich? ob Schindeln darinnen gemacht/ auch Latten/ Wein-Pfähle/ Hopffen-Stangen/ Reiff- und Darrhorden-Stäbe gehauen werden können? Ob fruchtbare Eichen- und Büchen zur Schwein-Maſt vorhanden/ und wie viel Schwein ohngefehr alljährlich darein geſchlagen werden können/ und was daraus zu löſen? Wie ſtarck die Waldung an Morgen oder Aeckern/ und in wie viel Gehaue ſolche abgetheilet ſey? Ob an Holtz, über die Holtz-Nothdurfft/ jährlich zum Verkauff etwas übrig bleibe/ und ob ſolches in der Nachbarſchafft wohl abgehe? Was die Klaffter Holtz von jeder Sorte/ ingleichen ein Schock Reiß- Holtz/ oder Abraum/ auf der Stell gelte? Ob überflüßiges Holtz zum Aeſchern und Verkohlen vorhanden? Ob geſunde Weyde von Gras und Kräutern in der Waldung zu finden? Ob auch fremdes Vieh die Hut darinnen zu ſuchen habe? Ob ſie von der Wohnung weit/ oder derſelben nahe gelegen/ und wie der Weg dahin beſchaffen? Ob er eben und moraſtig/ oder bergig und ſteinig ſey? u. ſ. f. Der Wälder zu ſchonen/ iſt ein nützliches und nöthiges Stück der

Haußhaltung / ſo in alten und neuen Zeiten / bey wohl eingerichteten Oeconomien beobachtet / und zu dem Ende heilſame Wald- und Forſt-Ordnungen abgefaſſet worden. Hierzu gehöret kürtzlich / daß die Gehaue ordentlich gehalten; das Holtz / nach ſeiner eigenen oder auch des Bodens unterſchiedenen Art / nicht zu zeitig abgeräumet; auch nicht ſo lang / bis es überſtändig geworden / oder wieder zu verdorren anfange / auf dem Stamm gelaſſen; vornemlich aber dasjenige / ſo im Mittel-Wuchs begriffen / weil es alsdann am Stamm und Aeſten am beſten zunimmt / geſchonet; das Schlag-oder Unter-Holtz nicht eher / als wann das Laub abfällt / oder ehe es wieder ausſchlägt / alſo vom October bis zum April Monat gehauen; das geſchlagene Holtz zeitig aus den Wäldern geſchaffet; der Boden von Reißig-Spänen und dergleichen / ſo viel möglich / gereiniget / die Stock-Räume mit dem Vieh nicht eher / als bis der Wiederwachs eine gnugſame Höhe / daß es ihm nicht mehr ſchaden könne / erlanget / zu betreiben verſtattet; Schweine / Schaafe und Ziegen aber gar nicht in die Wälder gelaſſen; der Anflug des Tangel Holtzes fleißig geheget: das Hopff-Stangen-Latten-Wein-Zaun- und Baum-Pfähl-Reiff-Stäbe / und dergleichen Holtz / zu hauen / Hartz zu reiſſen / oder zu äſchern / nicht ohne Unterſcheid zugelaſſen; Laub ſtreiffen / Baſt ſchälen / Baum bohren / Spitzruthen ſchneiden / Laub-und Wald-Miſt ſammlen / gewehret / oder doch das letztere mit gewiſſer maſſe vorzunehmen / erlaubet; mit einem Wort: daß mit denen Waldungen / und

dem darinnen befindlichen Holtz / pfleglich umgegangen werde/ womit die Alten verſtanden: nicht nur mit dem ſchlagbaren Holtz nützlich und ſparſam umgehen/ ſondern auch den Wiederwachs gewöhnlich und gehörig befördern. Ein Wald mag ohne des Lehen Herrn Bewilligung nicht ausgereutet oder ausgerottet werden / auch nicht / wann andere die Holtzung oder Trifft Gerechtigkeit darinnen haben. Was aber die Feld-Höltzer anbetrifft/ ſo vorhin Aecker geweſen/ oder diejenigen, ſo gar zu nahe an die Geträyd-Felder angrentzen / da kan man / ſonderlich / wo ohne diß kein Mangel am Holtz / die Ausrottung auf gewiſſe Maaſſe wohl verſtatten. Und muß man inſonderheit auf die böſen und liederlichen Hauß-Wirthe / welche auf ihrer Nachkommen Nutzen und Frommen wenig gedencken / ihre Wälder und Holtz-Stätte muthwilliger Weiſe aböden und ausreuten / damit ſie nur Geld aus dem Holtz löſen / und ſolches liederlich verthun mögen / ihre Kinder und Erben mögen künfftig Holtz nehmen / wo ſie wollen oder können / ein wachſames Auge und ſcharffes Aufſehen haben: dann es iſt einem leicht/ in acht oder vierzehen Tagen einen Wald zu verwüſten / den man in mehr als hundert Jahren nicht wieder aufbringen kan. Ein guter und ſorgfältiger Haußhalter kan ſich das gantze Jahr durch / alle Monate / ausgenommen der Beſtell- und Erndte-Zeiten / in ſeinen Wäldern was nützliches zu thun ſchaffen / und zwar kan derſelbe im Januario/ und ſo lange gute Bahn iſt / (wann es nemlich hart gefrohren/ und man des Wegs und Schnee

halber fortkommen kan/) Brenn-Holtz in die Küche/ Brau- und Darr-Häuſer/ Ziegel-Kalck- und Glaß-Oefen/ in Vorrath anführen laſſen/ und zwar/ ſo viel man deſſen das gantze Jahr benöthiget iſt. Er kan auch das Windfällige und Wipffel-dürre Holtz bey dienlichem Wetter abhauen/ und bey guter Schlitten-Bahn heimbringen laſſen; und die Anordnung thun/ daß das Bau-Holtz in dem letzten Viertel dieſes Monats/ bey trockenem Wetter gefället/ das Reiß- oder Auen-Holtz zum Brennen aber/ im neuen und wachſenden Monden abgehauen werde/ weil jenes nicht leicht Wurm-ſtichig werden/ dieſes aber bald wieder nachwachſen ſoll; daß die Schröte und Bret-Klötzer auf die Säg- oder Schneid-Mühl geführet; ingleichen das Tauben-Holtz zu denen Fäſſern/ auch Schlitten-Wagen- und ander Schirr-Holtz/ nicht weniger Latten- Zaun- Baum- und Wein-Pfähle/ ſo wohl auch von Eſchen/ Eichen/ Haſel-Stauden/ Bircken/ Ulmen/ Weiden/ Faul-Bäumen/ und dergleichen/ ehe noch der neue Safft ins Holtz kömmt/ die benöthigten Reiff-Stangen oder Reiff-Stecken/ zu groſſen oder kleinen Gebände/ aufs gantze Jahr in Vorrath abgehauen/ und denen Reiff-Stäben flugs die Rinde abgeſchälet werde/ weil die daraus verfertigten Reiffe ſolcher geſtalt an den Fäſſern viel beſſer und länger halten. Im Februario/ oder Hornung/ kan bey anhaltendem Froſt und gutem Weg noch immerzu Bau- Brenn- Geſchirr- und ander Holtz gefället/ eingeführet/ und die Wald-Arbeiten vom vorigen Monat fortgeſetzet/ auch die Plätz wohl geräumet wer-

werden / damit das junge Holtz dadurch an Wachſen nicht gehindert werde. Im Martio ſoll man den Tannen- Fichten- und Kienföhren- oder Kiefern-Saamen einſammlen / und im Neu-Monden ausſäen/ auch verbieten/ daß die Ziegen nicht in die Wälder getrieben werden / wie auch die Schaafe und ander Vieh / wofern es anders mit den leztern nicht ein altes Herkommen oder beſondere Gerechtigkeit iſt. Im April kan man noch Reiß-Bündel und Scheit-Holtz zum Verbrennen hauen / Beſem-Reiß von Bircken ſammlen / ehe ſie ausſchlagen / ingleichen das überflüßige Laub/ Gemöß und faule Holtz zuſammen rechen / und in die Miſt-Statt führen/ das trockene und ſauberſte davon aber zum Unterſtreuen gebrauchen. Im May kan man im Wald / wo das Tannen- und Föhren-Holtz zu dicke ſtehet / Latten- Hopffen und andere Stangen ſchlagen laſſen / und damit dem übrigen ſtehenden / Lufft und Platz zum Wachſen machen: Dann wann ſolches übriges Holtz nicht abgeſchnitten wird / ſo ſtehet ohnedem viel davon ab / und erſtocket. Im Junio muß das Abziehen und Schälen der Baum-Rinden/ welche man zu den Erdbeer-Körben / und dergleichen/ liederlich verbrauchet / verboten / auch das Pech-Hauen um dieſe Zeit unterlaſſen / ingleichen die Plätze/ wo das Wild gerne ſtehet/ mit dem Vieh-Trieb verſchonet / und bey trockenem Wetter/ wann es nicht vorhin ſchon geſchehen / das Holtz aus denen Auen heimgeführet werden / welches auch im Julio zu beobachten. Im Auguſto giebt es im Wald / weilen auf dem Feld ohnedem

mehr als zu viel zu arbeiten vorfället / nichts zu thun: Nur iſt anzumercken / daß nach Bartholomäi / oder mit dem Ende dieſes Monats / das Holtz zu wachſen aufhöre / und der Safft wieder allmählig zurück zu treten anfange. Im September kan der Anfang mit Fällung des Brenn-Holtzes / was man zur Haus-Nothdurfft und ſonſten bedarff / gemachet / und zugleich das Wind-fällige und andere dürre / oder dem Wald hinderliche Holtz / weggeräumet werden. Um Mariä Geburt / oder kurtz darnach / pflegt man auch die Wälder zu beſichtigen / wie die Eicheln / Buch-Eckern / oder das wilde Obſt / darinnen gerathen / damit man ſich mit der Schwein-Maſt darnach richten könne. Im October kan man mit Fällung des Ober-Holtzes / und Abhackung des Schlag-Holtzes / zum Brennen / fortfahren / ingleichen / wo man ſehr viel Bau-Holtz bedarff / das ſchlechtere jetzo abhauen / weilen die ſtarcken Bäume / die zu Schwellen / Unterzügen / und dergleichen dienen ſollen / beſſer in December und Januario gefället werden. Man kan auch jetzt mit dem Kohlen-Brennen den Anfang machen / und junge Bircken zeugen. Auf Galli ſind die Eicheln und Buch-Eckern zeitig und reiff / zum Saamen geſammlet zu werden. Im November kan man / bey gutem trocknen Wetter / das benöthigte Bau-Holtz zu fällen / fortfahren / ingleichen das Mühl- und andere in der Haußhaltung benöthigte Schirr-Holtz / und Böttcher-Holtz / ſchlagen und einbringen laſſen. Die Latten / Heu- und Leiter-Bäume / Hopff-Stangen rc. muß

man

man in den Tangel-Wäldern/ allein an denen Orten/ wo das junge Holtz dicke wächſet/ aus-hauen/ damit dem andern Lufft gemachet/ und doch auch nichts ausgeödet werde. Wann die Wege gut/ und ſonſten keine nöthige Fuhren zu thun/ ſoll man das Brenn-Holtz im Vorrath anſchaffen und einbringen/ man muß aber dabey wohl Achtung geben/ daß unter dem Brenn-Holtz/ kein tüchtiges Bau-und Zimmer-Holtz/ oder das zu allerhand Schirr-Wagner-Dresler-oder anderer Kunſt-Arbeit tauglich iſt/ gefället und zerhacket werde. So muß man auch ſo wohl das Bau-als das Brenn-Holtz/ nicht ohngefehr bald da bald dort/ und wie man dazu kömmt/ ſondern einen Schlag oder Gehauig nach dem andern abhauen/ und antreiben/ damit des jungen Holtzes Auffkommen befördert/ und die Ablöſung des Waldes verhütet werde. Ingleichen ſoll man in denen mit Wild beſetzten Wäldern/ nebſt den Wegen und Fuhr-Straſſen/ einen etliche Klaffter breiten Streiff mit dicken Holtz/ zum Schirm des Wildes/ ſtehen laſſen/ biß der abgetriebene Schlag wieder angeflogen/ und in die Höhe gekommen/ da man denn das ſtehen gebliebene auch weghauen kan. Im December ſoll ein guter u. vorſichtiger Hauß-Wirth alle ſein Brenn-Holtz/ daß er das gantze Jahr hindurch/ an Klaffter-Scheiten und Reiß-Holtz/ für ſein Hauß bedarff/ zu recht hauen/ und nach und nach an gelegenen Tagen/ wenn der Erdboden fein hart gefroren/ einführen/ auch ein jedes/ nachdem man es zum einheitzen/ kochen/ braten/ Fiſch-ſieden/

backen/

backen und brauen bedarff/ ſpalten/ und nach erheiſchender Nothdurfft/ klein hacken/ und an ſeinen beſonderen Ort/ wo man leicht darzu kommen kan/ legen laſſen. Er ſoll auch das unten an Bergen/ oder in Auen gehauene Holtz/ damit es von plötzlich ſich ereignenden Güſſen nicht verſchwemmet und weggeflöſſet werde/ an etwas erhöhete Orte ſchaffen/ auch im übrigen alles dasjenige im Wald verrichten laſſen/ was im nechſt vorhergehenden Monat geſchehen ſollen/ aber um unbequemer Witterung/ oder anderer nöthiger Arbeit halber/ unterblieben.

Wald-Diſtel/ Stech-Palmen/ ein Strauch/ der an waldigten und kalten Orten wächſt/ eine holtzigte Wurtzel/ ſtarcken Stamm/ glatte Rinde/ und eckichte Lorbeer-Blätter/ die mit ſtarcken Stacheln verſehen ſind/ hat. Die Blüthen ſind weiß und wohlriechend/ und die Beere roth/ einer Erbſen groß/ von ſüßlichen aber eckeln Geſchmack. Aus der Rinde wird ein guter Vogel-Leim bereitet. Die Blätter werden zu einen Tranck wider den Huſten und das Seitenſtechen gebraucht/ die Rinde von der Wurtzel wird gekocht/ aufgeleget/ und zu Zertheilung harter Beulen und der Geſchwulſt genutzet.

Wald-Glöcklein/ Zapffen-Kraut/ wächſt hin und wieder wild/ auf Feldern und in Gärten; das Kraut ſamt den Blumen kühlen/ trocknen/ und ziehen zuſammen; in Waſſer geſotten/ und damit gegurgelt/ dienet zu den Geſchwülſten/ und Entzündungen des Mundes/ Halſes/ Mandeln und Zäpffleins/ und zur Bräune.

Wald-

Wald-Lilien/ ſiehe Speck-Lilien.

Wald-Meiſter/ iſt ein Kraut / das auf Bergen und Wäldern an ſchattichten Oertern wächſt/ eine zarte/ knotige und fäſerige Wurtzel/ harrige Blätter / und weiſſe wohlriechende Blumen hat. Wird in Verſtopffung der Leber/ Gelbeſucht/ Krätze und Beſchwerungen der Blaſe / auch in Wund-Träncken gebraucht. Aeuſſerlich dienet es für hitzige Geſchwulſt / wird unter die Blut-reinigenden Geträncke genommen. Um die ſtirn gebunden/ ſtillet es das Haupt-Weh/ zeitiget die Beulen und ſchwären.

Wald-Miſt/ Holtz-Miſt / iſt das Laub und Gereißig/ ſo von den Bäumen im Wald abfällt/ mit Rechen in Hauffen gebracht/ weggeführet / und in die Miſt-Gruben geſchittet wird. Dieſes ſcheinet etwas nützliches / und dem Wald bekömmliches zu ſeyn / weil der Holtz-Grund dadurch geſäubert/ und junges Holtz anzutreiben geſchickter gemachet werde. Es lehret aber die Erfahrung / daß hierdurch die Bäume des Waldes an den Wurtzeln entblöſſet / ihrer Bedeckung auf den Winter beraubet / und das ausſchlagende junge Holtz mit ausgeriſſen wird.

Wald-Reben/ iſt ein Gewächs/ ſo gleich den Winden/ mit dünnen / röthlicher Rancken/ ſich/ wo es hingelangen kan / anhänget / zugeſpitzte / Paar-weiſe gegen einander ſtehende Blätter hat/ im Heu- und Auguſt-Monat blühet / im Herbſt-Monat aber den ſaamen zeitiget. Es ſind derſelben mancherley Gattungen.

Wal-

Wallach/ ein verſchnitten Hengſt-Pferd. Ein Füllen wird gewallacht/ wann es ein Jahr alt iſt. Man darff auch nur die Adern/ ſo aus dem Leibe nach dem Geilen gehen/ einklemmen/ ſo ſchwinden ſie. Einen Wallach kan man unter den Stutten ungehindert weiden laſſen/ toben nicht bey andern Pferden/ ſondern ſind ruhig/ nehmen mit einem ſchlechten Futter vorlieb/ und können viele in einem Stall gebracht werden.

Wallachen/ Legen/ Reiſſen/ heiſſet man ein Hengſt-Pferd verſchneiden/ oder demſelben/ auf eine andere gewaltthätige Weiſe die Mannſchafft/ oder Zeugungs-Krafft/ benehmen. Die End-Urſache des Wallachens iſt ſchon im vorhergehenden Articul angeführet. Die Art oder Weiſe/ die man im Wallachen beobachtet/ iſt zweyerley: Der Schnitt und das Klopen/ oder Lämen. Durch den Schnitt geſchiehets/ wenn man die Teſticulos oder Geilen/ mit gewiſſem Kunſt-Schnitt aus dem Sacke nimmt; wobey mit Fleiß darauf zu ſehen/ daß mehr nicht/ dann gedachte Geilen/ und gar nichts von demjenigen Rogen/ ſo ſich um die Geilen befindet/ weggeſchnitten werde. Nach dem Schnitt muß man das Pferd vor den Fliegen und vor Waſſer verwahren/ und den Schaden/ damit er nicht geſchwelle/ zum öfftern mit Molcken auswaſchen. Die andere Art iſt das Klopffen/ oder Lähmen/ wann man/ durch gewiſſen Werck-Zeug/ diejenigen Saamen-Adern/ welche von den Nieren nach dener Geilen gehen/entweder gantz abekneippet/oder mit

mit einem hölzernen Hammer tödtet und zerquetſchet. Die guten Kerls / mit welchen dergeſtalt verfahren worden / bekommen hernach den Namen der Klopff-Hengſte. Man hält insgemein die erſte Art vor geſchwinder und ſicherer / die andere aber vor ſchmertzlich- und gefährlicher. Einige wollen / man ſoll die Hengſt-Fohlen / wann ſie noch an der Stute ſaugen / und drey Monat alt ſind / wallachen / weil ihnen ſolches um dieſe Zeit nicht allein nichs an ihren Kräfften benehmen / ſondern ſie auch bey der Mutter-Milch viel eher ſich ausheilen ſollen. Andere hingegen laſſen das Legen oder Wallachen vornehmen / wann das Füllen ein Jahr alt / und bey gelindem Wetter. Die beſte Zeit hierzu iſt der Frühling.

Wallrath / ein fettes / zartes / weiſes Weſen / wie kleine Schuppen / faſt ohne Geruch und Geſchmack. Es wird auf dem Meer ſchwimmend im Frühling gefunden und haben es die Alten vor den verſchütteten Saamen der Wallfiſche gehalten / und ihm davon den Namen gegeben. Die Neueren aber haben entdecket / daß es das Gehirn ſey der Männlein / einer gewiſſen kleinen Gattung Wallfiſche / welche die beſondere Eigenſchafft haben ſollen / zu gewiſſer Zeit das Gehirn / durch einen gewiſſen Natur-Trieb / auszuſchütten. Der Wallrath bedarf einer Miſchung und Zubereitung / und ſodann muß er friſch / naß und fett ſeyn / etwas ſüßlich ſchmecken / und nicht tranig riechen. Er hat eine zertheilende / ſchmertz-ſtillende Krafft / wird in Bruſt- und Bauch-Beſchwerungen der Kinder / auch bey alten / wider das Bauch-Grimmen und

Mut-

Mutter-Beſchwerung / geronnenes Geblüt im Leibe von Fallen oder Stoſſen / zu ertheilen / wider den Huſten und Heiſerkeit innerlich / auch in Clyſtiren äuſſerlich / und in dem Wallrath-Pflaſter / gegen die harten Brüſte der Säugenden / gebraucht.

Wallſtroh / u. l. F. **Bettſtroh** / iſt zweyerley; das kleine mit weiſſen blumen / wird in der Artzney nicht gebraucht. Das mit gelben Blumen iſt ein Heil-Kraut / ſo an dürren und ſandigen Orthen wächſt / und den Sommer durch blühet. Es hat dünne hohe Stengel / mit Stein-weiſſen umher ſtehenden Blättern / und an den Spitzen wolriechende Blüthen. Man braucht es meiſtens äuſſerlich zu Umſchlägen wider den Brand und hitzige Schäden.

Wallwurtz / **Schwartzwurtz** / dieſes Gewächs findet ſich an ſümpfigten Oertern / in Wieſen und Wäldern / hat dicke hohe Stengel mit rauhen Blättern / und insgemein weiſſe Blumen / die ſelten bleich-roth oder Purpurfarben ſind. Der Saame iſt ſchwartz und glänzend / die Wurtzel lang und dicke / voller ſchleimichten Saftes. Dieſes Kraut / ſamt der Wurtzel und dem Saamen / iſt eines der vornehmſten inner und äuſſerlichen Wund-Mittel / abſonderlich wider die Geſchwürre der Lungen / worzu man auch in den Apothecken beſonders einen Syrup daraus bereitet hat.

Walze / ein lang rundes Holtz / darauf eine ſchwere Laſt gelegt / und durch deſſen umwenden fortgebracht wird / dergleichen beym Bau mit ſchweren Zimmer oder Werck-Stücken geſchicht.

Bey

Bey dem Ackerbau heiſſet Walze / ein dergleichen rundes/ ſechs oder acht Fuß langes Holtz/ welches/ mit einem Pferd über einen Acker geſchleppet/ durch ſein Umwenden die Klöſe zerdrückt / und den Acker eben macht / wo nemlich ſehr zähe / leimichte und thonichte Felder ſind/ da mans thut/ wann es zuvor geregnet/ und darauf ein wenig wieder abgetrocknet hat. Dergleichen Walzen von Stein / pflegen auch im Garten gebraucht zu werden / die Gänge dicht und eben zu halten.

Wand-Schrauben / oder Hacken / ſind von Meßing gegoſſene / oder von Eiſen zuſammen geſchweiſte/ und überzinnte Hacken/ ſo in die Wände geſchraubet / oder angenagelt werden / damit man etwas dran hängen kan: Gleichwie hingegen ein Wand-Leuchter/ eine von Meßing oder Blech/ getriebene Tille/ mit einem Hinter-Schild gezieret/ der an die Wand befeſtiget iſt.

Wanne/ iſt ein von hölzernen Tauben / mit Reiffen zuſammen getriebenes / länglicht - rundes Gefäß / worinnen die Wäſche gebrühet und ausgewaſchen wird / iſt groß oder klein; die kleinen werden auch in der Haußhaltung zum Baden/ zum Backen/ zum Einſalzen des Fleiſches / zur Wäſſerung des Stock-Fiſches u. ſ. w. gebrauchet.

Wantze/ ein Ungeziefer/ welches rund / platt und von heßlichem Geſtanck iſt. Die Hauß-Wanzen oder Wand-Läuſe halten ſich in den Bett-Stollen/ Wänden und Getäfel/ ſind braun von Farbe/ und voll Blut. Sie plagen die Menſchen ſo wohl mit ihrem Geſtanck / als mit ihrem Biß / welcher eine erhitzte Blatter hinter ſich läßt/

ſolche zu vertreiben ſoll der Rauch von Küh-Miſt/ Myrrhen und Schwefel gut ſeyn / der Safft von Bilſen-Kraut ſoll ein gleiches thun: Sie hecken vornemlich gern im Fichten-Holtz / und in Bethen/ die nicht rein gehalten/ und nicht offt weiß überzogen werden; inſonderheit werden ſie auch häufig in Hüner-Häuſern gefunden. Die Wantzen zerrieben eingenommen/ befördern die Gebuhrt und Nachgebuhrt/ und ihr Geſtanck vertreibet das Aufſteigen der Mutter. Die Garten-Wantzen ſind viel gröſſer/ grün an Farb/ aber einerley Geruchs mit der vorigen.

Wärmſtein / ein ausgearbeiteter Serpentin-Stein/ welcher im heiſſen Waſſer/am Feuer/oder in der warmen Röhre gewärmet / in die kalte Bethen/ oder auch für Bauch-Wehe warm auf den Leib gelegt wird. Dieſem kömmt faſt gleich die Wärm-Flaſche/ ſo ein küpffernes / oder von Zinn oval hohl gegoſſenes Gefäß / mit einer Schraube / und noch gantz beſondern Deckel verſehen / wird mit ſiedenden Waſſer angefüllt / daß man darauf die Füſſe wärme/ oder auch in die Bethen zu deren Erwärmung geſetzt wird.

Wärm-Teller/ iſt ein doppelter und holer von Zinn gegoſſener und gedreheter runder Teller / mit einer Schraube verſehen/welcher mit heiſſen Waſſer angefüllet wird/ damit man bey Tiſche die ordentliche Teller drauf ſetzen/ und die Speiſen warm behalten kan.

Wartze/ iſt ein hartes ſchwieliges Gewächſe/ welches ſich an denen Schenckeln der Pferde ereignet / und zuweilen ſo tief einwurtzelt / daß mans auch

auch nicht heraus ſchneiden kan. Solche Warzen zu vertreiben/ umwinde ſie wohl mit einem Roß-Haar/ reiſſe ſie über und über mit einer Fliette/ daß ſie wohl bluten/ hernach reibe es wohl mit Gänſerich/ und grabe denſelben/ wenn es geſchehen/ unter den Miſt. Oder vermiſche Wolffs-Milch-Safft/ und Gänſerich-Safft/ mit Wein-Eßig/ und ſchmiere die Warzen etlichemal damit. Oder/ waſche die Warzen offt mit dem Waſſer/ in welchem die Schmiede das glüende Eiſen ablöſchen/ und continuire es eine Zeit lang. Alle dieſe Curen müſſen im abnehmenden Monden geſchehen/ und das Roß angebunden werden/ damit es den Schaden nicht lecken kan. Es bekommen auch die Pferde bisweilen hinten bey den Ferſen offene Warzen-ähnliche Geſchwüre/aus welchen ein überflüßig unnatürlich böſes Fleiſch heraus hängt/ ſo von denen in die Schenckel gefallenen Flüſſen herkömmt. Ein ſolches Pferd muß man im Freſſen und Sauffen kärglich halten/ und ihm eine Blut-Ader ſpringen laſſen/ hierauf die Höhle des Fluſſes mit einem Inſtrument bis auf das Lebendige unterſuchen/ und das böſe Fleiſch alles heraus nehmen/ daß man den Boden ſehen kan: Wann aber der Schaden gering und klein iſt/ ſo läſſet man ihn des Tages dreymahl mit einem ſcharffen Eßig/ darinnen Granat-Aepffel-Rinden/ weiſſe Roſen und Gall-Aepffel/ jedes eine Hand-voll/ geſotten worden/ waſchen/ und nachfolgendes Pulver darauf ſtreuen: Nimm Gall-Aepffel/ Granat-Aepffel-Rinden/ Fichten-Holtz-Rinden/ Alaun/ ungelöſchten Kalch/ jedes ſechs Loth/ ſtoſſe und miſche es unter

einander zu einem Pulver. Dieſes reiniget/ trocknet und verzehret das böſe Fleiſch. Wann es aber noch zu leicht wäre/ ſo brauche man nachfolgende Salbe/ ſo ſtärckere Krafft hat: Nimm Grünſpan/ gebrannt Ertz/ Kupffer-Schaum/ jedes vier Loth/ Honig/ acht Loth/ Eßig ein halb Seidlein oder Nöſel/ laſſe es über einem Kohl-Feuer ſo lange mit einander ſieden/ bis es roth wird/ und die Conſiſtenz einer Salbe hat. Oder/ treuffe heiſſes Oel hinein/ waſche ſie hernach mit ſcharffem Eßig wohl aus/ ſtreue gepülverten Vitriol darauf/ und binde Werck darüber.

Waſchblau/ iſt bekanter maſſen ein von Holz breit und ſtarck geſchnitzter Stock mit einem Stiel/ womit das Weibs-Volck an etlichen Orten die gebrühete/ und naß auf einander gelegte Wäſche/ zu ſchlagen/ und ſie zu blauen pflegt/ damit ſelbige hernach im Auswaſchen nicht allzu ſehr darff gerieben werden.

Wäſche/ in welche Wagenſchmiere / Oel-Schwärtze / und Oel-Flecke gekommen / iſt nicht lange alſo zu laſſen / ſondern ihr alſo zu helffen: Man nimmt zimlich fette Licht-Schnuppe/ ſchmieret ſolche dicke auf den Ort/ daß der Fleck ganz damit bedeckt werde; läſt es ein oder zwey Tage lang alſo ſtehen/ ſodann wäſcht man den Fleck von der Licht-Schnuppe mit ziemlich heiſſen Waſſer/ und wohl eingeſchmierter Seiffen / wieder aus / ſo wird der Fleck von der Wagenſchmiere und Oel zugleich mit heraus gehen / daß man nichts mehr daran ſiehet. Es iſt auch wohl zu mercken / daß wann Butter auf ſolche Flecke geſchmieret wird / ſie die

zähe

zähe Materie erweichet / daß es ſich nachmals mit warmen Waſſer und guter Seiffe läſt auswaſchen: gleiche Würckung hat auch das Baum-Oel/ wie von der Butter gedacht worden. Man laſſe alle dergleichen Flecke nur nicht ſo alt werden damit die nicht ſo gar ſehr einfreſſen können / ſo wird ſich der Nutz gewiß finden. Wäre aber die Wäſche durch langes Liegen / oder durch allzu heiſſes Waſchen/ gelb worden / welches bey dem Baumwollenen / Leinen-Zeug/ am eheſten geſchicht / ſo ſoll man in einem irrdenen oder küpffernen ſaubern Gefäß/ Buttermilch nehmen/ die ſchon etliche Tage geſtanden und faſt erſauren will / die gelb angelauffene Wäſche drein weichen / und ſie alſo acht Tage liegen laſſen / darnach ſie wohl durcharbeiten/ und wieder mit Seiffe aus einem lauchlichten Waſſer waſchen / auch leztlich in kalten Waſſer recht außſchwencken und ausſpielen. wann ſie getrocknet / und noch nicht ſchön weiß genug / ſo kan man ſie noch einmal in die ſaure Milch weichen/ und damit verfahren / wie zuvor gemeldet worden. Wären aber in die weiſſe Wäſche Eiſen-oder Roſt-Flecke kommen / ſo ſoll man ſiedend heiß Waſſer in ein zinnern Gefäß/ das etwas tieff iſt/ thun / die Leinwand mit den Flecken drüber halten/ daß der Dampff aus dem Gefäß wohl daran gehe/ darnach den Fleck mit Sauerampff oder Citronen-Safft reiben/ und in einem Waſſer mit guter Seiffen wieder auswaſchen. Sind endlich Dinten-Flecke in die Wäſche kommen und noch friſch/ ſo kan man ſie mit ſcharffen Eßig heraus bringen/ wann der Fleck

etliche mahl darein getuncket wird/ und man es alſo ſtehen läſt; ſo bald aber der Eiſen-Fleck heraus/ ſo muß es alſo bald mit heiſſen Waſſer und Seiffen gewaſchen werden/ ſonſt giebt es einen Fleck: Wäre aber Dinte ſchon lange in der Wäſche geweſen/ ſo iſt ſie mit dem Citronen-Safft/ ſo wie bey den Eiſen-Flecken beſchrieben worden/ heraus zu bringen.

Waſchen/ verrichtet die Hauß-Mutter/ wenn ſie nebſt ihren Gehülffen das gebrauchte und eingeſchmuzte Leinen-Zeug einweichet/ mit Lauge begeußt/ und brühet/ mit Seiffe einſchmieret/ auswindet/ ſodann auf die Bleiche ſchaffet/ im friſchen Waſſer ausſpület/ trocknet/ rollet und plattet/ damit es alſo zu anderweitigem Gebrauch wieder zugerichtet werde. Die Stücke/ ſo ſie in die Wäſche nimmt/ ſchreibet ſie auf/ was und wie viel es iſt/ daß ſie daraus erſehen könne/ ob ſie auch alles richtig wieder bekomme. Von Leinen-Geräthe ſoll billig ein feiner Vorrath da ſeyn/ damit es deſto ſeltner/ und etwan des Jahrs nur 3 oder 4. mal gewaſchen werden dürffte/ weil das offtmahlige Waſchen nicht nur viel Verdruß/ Verſäumnuß in dem Haußweſen/ und Unkoſten verurſachet/ ſondern auch das Gewand abſchließt und verderbet.

Waſen/ ſiehe **Raſen.**

Waſſer/ iſt ein Element/ welches kalt/ ſchwer und naß iſt/ dabey mit der Erden eine Kugel oder *Globum* ausmacht. Die Kennzeichen eines guten Waſſers insgemein ſind/ wann es recht helle und lauter ohne alle Farbe/ ſodann auch ohne allen Geruch

ruch und Geſchmack befunden wird. Die beſondern Kennzeichen ſind/ wann es geſchwinde warm wird/ und geſchwinde wieder erkaltet/ auch in ſich leicht iſt. Hingegen ſind Anzeigen eines böſen Waſſers/ wann Fleiſch/ Fiſche/ Gemüſe/ u. a. m. darinn hart oder langſam gar werden/ oder anlauffen/ wann es Silber oder Kupffer angreifft/ im kochen einen Kalck fallen läſſet/ oder einen Schlamm ſetzet. Mineraliſche Waſſer ſind mit einem beſondern Geſchmack vermiſcht: entweder geſaltzen oder bitter / ſauer/ ſtrenge / ſcharff/ beiſſend oder zuſammenziehend; einige ſchmecken nach Schwefel/ Eiſen / Kupffer / Aſche / oder reſolvirter Erde/ über welche nemlich ſie lauffen. Wie Waſſer aus Früchten und Blumen zu machen; Item wie allerhand deſtillirte und gebrannte Waſſer zu machen/ wird anderwerts gezeiget. Wann man Waſſer färben will/ daß es wie ein Wein ausſehe / ſo darff man nur geſtoſſenen Zucker nehmen/ ſolchen in einen blechernen Löffel thun / und über dem Wachsſtock zerſchmeltzen laſſen/ alsdann den Löffel mit dem zerſchmoltzenen Zucker ſo lange in dem Gefäß oder Bouteille herumrühren/ bis das Waſſer/ der Farbe nach/ ſo hoch wird als der Wein: ſo dann iſt/ in Anſehen der Couleur unter dem Waſſer und Wein kein Unterſchied / und iſt dieſes Kunſtück von denenjenigen wohl zu gebrauchen/ die ſich bey groſſen Compagnien in Trincken menagiren wollen; man kan es auch mit ein wenig Citronen-Schale lieblich machen.

Waſſer-Bürgel/ iſt ein ſtrauchiges Gewächs/

welches einen Hauffen dünne/ holtzigte Stielgen treibt/ die mit vielen dicken graulichten Blätterlein beſetzt ſind/ welche den Winter ausſtehen/ und dem Garten-Burtzel-Kraut ähnlich ſehen. Die Blüthe erzeiget ſich an den Gipffeln der Stengel dicht beyſammen/ faſt wie an der gemeinen Melde; der Saame iſt breit und platt. Die Wurtzel lang und holtzigt. Dieſes Kraut macht Luſt zum Eſſen/ und treibet den Harn. Die Blätter werden auch zum Sallat gebraucht.

Waſſer-Furche/ heißt ein tieffer/ insgemein quer über den Acker/ oder wo derſelbe ſeinen Hang hin hat/ mit dem Pflug gezogener Graben oder Furche/ wodurch das überflüßige Regen- und Schnee-Waſſer von dem Acker abgeleitet wird/ damit es den Saamen nicht erſauren noch erſäuffen möge. Eine Waſſer-Furche zu machen/ fähret man mit dem Pflug über den gantzen Acker/ eine Furche ab- oder hinunterwärts/ und die andere Furche darneben wiederum aufwärts/ ſo tief/ als der Pflug hinein kan; die zu beyden Seiten aufgefahrne Erde wird mit einer Schauffel rein ausgeworffen/ ſo daß man keine aufgepflügte Erde in der Waſſer-Furche liegen läſſet. Solchergeſtalt iſt dieſelbe zu recht gemacht; dann es falle auch ein Regen wie er will/ ſo kan das Waſſer davon aus denen andern Furchen in dieſe Waſſer-Furche treten/ und auch die Winter-Näſſe jederzeit dadurch ablauffen. Bey dem Haber werden keine Waſſer-Furchen gemacht/ weil die Näſſe demſelben nicht ſo leicht/ wie dem

andern Geträyde / ſo den Winter unter dem Schnee liegen muß / Schaden bringet.

Waſſer-Hund / iſt bey der Jägerey ein Hund / welcher abgerichtet / Enten / und was ſonſt auf dem Waſſer geſchoſſen wird / heraus zu hohlen. Einen Hund hierzu abzurichten / muß man ihn vor allen den Gehorſam lehren / daß er der Stimme gehorche / und ſich hinter den Mann halte. Wann er auf dem Land ein Stück Holtz wiederholen gelernet / führt man ihn auch ins Waſſer. Wann er auch hier fertig worden / nimmt man einen alten abgerichteten Hund darzu / läſſet eine zahme Ente ſchwimmen / und wann ſie geſchoſſen / zum erſten mal beyde / zum andern mal den jungen allein darnach gehen; wann er ſie gebracht / thut man mit ihm ſchön / wirfft die Ente wieder hinein / und wiederholet es zum andern und dritten mal.

Waſſer-Hüner / giebt es in Indien zweyerley Arten. Die gröſſeſten ſind wie ein Indianiſcher Hahn / haben lange Beine / und einen langen krummen Schnabel / der ſich jedoch zu der übrigen Leibes-Geſtalt wohl ſchicket. Ihre Farbe iſt dunckel / die Flügel ſchwartz und weiß / das Fleiſch ſchwartz / aber gut zu eſſen / und ſehr geſund. Die kleinen ſind dunckel-braun / haben lange Beine und Schnäbel / wie die vorigen / werden aber höher gehalten als dieſelbigen / dieweil ihr Fleiſch wohlſchmeckender iſt.

Waſſer-Kanne / iſt ein von Holtz länglich zuſammen geſeztes Gefäß / obenher mit einer löcherichten Hand-Habe verſehen / worinnen das

Waſſer in die Küchen/ und wo es ſonſt hin nöthig/ getragen wird; zuweilen werden ſie mit eiſernen/ küpffernen/ und polirten Reiffen umgeleget.

Waſſerlegen/ es giebt Pferde/ die/ ſo bald ſie in ein Waſſer geritten werden/ ſich legen/ und darinnen wältzen; wie aber dieſes eine gefährliche Untugend/ als muß ihnen ſolche folgender Geſtalt abgewöhnet werden: Man läſſet zur Sommers-Zeit einen Knecht nur in Unter-Kleidern darauf ſitzen/ und es alſo ins Waſſer reiten/ hinten nach aber ein paar andere Knechte mit Prügeln nachfolgen/ wenn ſich nun das Pferd zu legen beginnet/ muß der darauf ſitzende die Stangen des Mund-Stücks ergreiffen/ und das Pferd feſt damit nieder halten/ daß es ſich nicht aufrichten könne/ die andern beyden Kerls aber ſollen zugleich den Pferd den Kopff niederdrücken/ und wohl unter das Waſſer tauchen/ damit ihm ſolches in die Naſe/ Maul und Ohren gehe/ und hierauf mit einem ſtarcken Geſchrey auf daſſelbe los ſchlagen. Wird dieſer Proceß in eben demſelbigen Waſſer/ den andern Tag darauf und etwan auch den dritten Tag/ wieder vorgenommen/ ſo wird das Pferd dieſe Untugend gewiß laſſen.

Waſſerleitung/ ſiehe Canal.

Waſſer-Lilie/ ſiehe See-Blume.

Waſſer-Linſen/ ein Gewächs/ ſo in Sommers-Zeit in ſtehenden Waſſern/ Teichen und Gräben/ häufig hervorkömmt; es ſind kleine glänzende/ wie Linſen runde platte Blättlein/ oben hell-grün/ unten ſchwärtzlich/ ſo ob dem Waſſer

ſchwimmen/ und durch zarte Zäſerlein ihre Nahrung aus dem Schlamm ziehen; ſind den Enten/ jungen Gänſen/ auch Schweinen/ eine angenehme Nahrung/ heilen den Gründ/ ſtillen das Bauchwehe/ und in leinen Tüchlein laulich umgeſchlagen/ lindern ſie die Schmertzen der Gicht.

Waſſer-Nixe/ ſind nach der Meynung des abergläubiſchen gemeinen Volcks/ gewiſſe Geſpenſter/ ſo ſich in Flüſſen und Gewäſſern aufhalten/ und zu Zeiten in Weibs-Geſtalt ſich ſehen laſſen ſollen. Man nennet die Nymphen/ und wird vorgegeben/ ſie ſeyn einer mittleren Natur zwiſchen Menſchen und Geiſtern.

Waſſer-Pfeffer/ ein wildes Heil-Kraut/ das holtzige und knotige Stengel hat/ an demſelben wachſen Blätter mit ſchwartzen Flecken/ und die Gipffel kommen wie Aehren mit rothen Blüthen. Es wächſt an feuchten Orten/ und blühet im Julio. Man braucht es in der Medicin zu Umſchlägen/ bey Wunden und Geſchwulſten. In den Apothecken bereitet man davon ein Saltz wider den Stein und Scharbock/ wie auch eine Salbe wider die Glieder-Schmertzen.

Waſſerſchoß/ heiſſen diejenigen Reiſer/ ſo unten am Stamm/ oder an der Wurtzel eines Baums, ausſchlagen. Dieſe mögen/ zu welcher Zeit man will/ abgeſchnitten oder abgeſtoſſen werden/ weil ſie dem Baum das Wachsthum und die Nahrung ſtarck benehmen.

Waſſer-Ständer/ **Born-Ständer**/ iſt ein von Kupffer oder Holtz zuſammen geſetztes weites Gefäß/ mit einem Deckel verſehen/ worinnen das

das Waſſer zum kochen rein erhalten/ und der Unrath davon am Bodenſatz befunden wird. In theils Küchen pflegt er öffters mit einem weiſſen Schurtz umhangen zu werden.

Waſſerſtern-Kraut/ ſiehe **Tripolium.**

Waſſerſucht/ iſt eine Kranckheit/ ſo in Aufſchwellung des gantzen Leibes/ vornemlich aber des Untern Bauchs/ beſtehet/ und von der Sammlung vielen Waſſers/ oder Windes herkömmt; oder es iſt eine Sammlung des verderbten Ader-Waſſers/ welches in ſeinen Adern nicht mehr umlauffen kan/ ſondern heraus tritt/ und einen unleidlichen Durſt/ ſamt ſchweren Athem/ verurſachet. Vor den behafftenden Theil wird von einigen die Leber/ von andern das Gekröſe/ oder auch Miltz/ angegeben: Wahrſcheinlicher iſt es/ daß alle ſowohl Blut- als Senn-Adern leiden/ indem der Umlauff der Säffte darinnen nicht recht fortgehet/ wovon endlich die Milch- und Waſſer-Adern zerreiſſen. Unter den Hauß-Mitteln werden davor gerühmet/ die untere Rinde von den Bach-Weiden/ in rothen Wein gethan/ und davon getruncken. Die Zaun-Rüben-Wurtzel/ das Marck vom Holder-Baum/ und die Pfirſich haben die Signatur der Waſſer-Sucht/ daher der Extract von der erſten/ der Safft des andern/ wie auch das aus den Holder-Schwämmen deſtillirte Waſſer/ und die Blüthe ſamt den Blättern des letzten/ gedörret und gepülvert/ ſanfft purgiren/ und das Waſſer abführen.

Wäſſerung der Wieſen/ iſt eine Fruchtbar-Machung derſelben/ durch das Waſſer/ welches

von

von einem ſorgfältigen Haußwirth zu gewiſſen Zeiten / und nach dem Lager und Beſchaffenheit der Wieſen / auf verſchiedene Art auf dieſelbe geſchlagen wird. Sie geſchiehet entweder durch eine nah-gelegene ziemlich ſtarcke Quelle / oder durch Andämmung eines Bachs oder Fluſſes / oder aber / wo dieſe zu breit / oder in zu hohen Ufern gehen / daß man ſie nicht aufdämmen / noch Rinnen oder Röhren einlegen kan / durch Schöpff- oder Gieß-Räder / womit man die Wäſſerung ziemlich weit bringen / und mit trefflicher Würckung zu verrichten vermag. Die Wieſen aber müſſen ſelbſt die Fläche und den Fall haben / damit das Waſſer in der Mitte nicht ſitzen bleibe / ſondern ſeinen Fort- und Durchlauff unverwehret finde / darzu dienet bey dem Einlauff des Waſſers eine Waſſer-Furch in proportionirter Weite / und nöthiger Tieffe / davon zu beyden Seiten durch die gantze Wieſe / kleinere Gräblein oder Fürchlein / zehen / zwölff bis funffzehen Ellen weit / eines von dem andern gezogen seyn / damit ſich die Wäſſerung in der gantzen Wieſe / ſonderlich / wo dürre und öde Oerter ſind / austheilen / einſencken / und alſo die Gras-wurtzeln erquicken möge. Wo aber die Wieſen gantz eben / da brauchet man keine waſſer-Furchen / allermaſſen in denenſelben ſich das Waſſer ſchon von ihm ſelbſt / hin und wieder austheilet / bis es die gantze Ebene durchgezogen hat. Zwar iſt ſonſt das beſte Mittel / wann die Wieſen durch den Regen gewäſſert werden; allein / weil das trockene Wetter zum öfftern gar zu lange anhält / als muß man die Wäſſerung auf obige

Art vornehmen. Die Zeit der Wäſſerung iſt der Frühling / wann das Gras zu wachſen beginnet. und dann / wann das Gras davon abgemähet / und zu Heu gemacher worden: etliche pflegen ſie auch in dem Herbſt / wann das Laub von den Bäumen gefallen iſt / ja wohl noch ſpäter hinaus / zu wäſſern. Es iſt aber hierbey nicht nur die Beſchaffenheit des Grund und Bodens / auch des Waſſers ſelbſten / wohl zu beobachten / ſondern man hat auch wohl zu mercken / daß man keine Wieſen unter Waſſer ſetze / wann groſſe Kälte und Froſt verhanden / es wäre dann / daß man ſolches eine ziemliche Zeit darauf ſtehen laſſen wolte; Dann ſonſten / ſo ſich das Waſſer zeitlich verlieſſe / würde ein ſolches Wieſen-Land / eine überaus groſſe Gefahre der Kälte wegen / ausſtehen müſſen. Neue friſch angelegte Wieſen / ſoll man im erſten Jahr nicht wäſſern / damit die zarten und noch nicht ſtarck genug eigewurtzelten Gras / Wurtzeln / nicht verſchimmeln / oder / wann auch dieſes nicht zu beſorgen / die Wieſe anfänglich nicht verwöhnet werde. Die Klee-reichen Wieſen / welche gute Schaaf-Weide abgeben / bedürffen wenig oder gar keines Wäſſerns / weil das Klee-Gras / von überflüſſiger Näſſe / leicht verdirbet. Was nun die Waſſer / ſo auf die Wieſen geleitet werden / anbetrifft / ſo geben die / aus einem ſandigen Boden entſprungene / mehr Kühlung / als Nahrung / die aber / ſo aus einem moraſtigen und ſchlammigen Grunde herkommen / ſind fetter / wärmer / und nahrhaffter daher dann auch die erſten / denen Wieſen nichts / als die Feuchte / die letzten aber / nebſt

nebſt der Feuchte/ zugleich auch die Fruchtbarkeit mittheilen/ und deßwegen denen erſten weit vorzuziehen ſind. Die kalten Waſſer/ welche gemeiniglich aus hohen Gebürgen entſpringen/ und durch die Schnee-Waſſer vermehret werden/ ſoll man vor dem May-Monat nicht gebrauchen/ bis ſie nemlich von der Sonnen-Strahlen beſſer erwärmet werden; die warmen aber/ die aus warmen Brunn-Quellen und Bächlein kommen/ kan man auch im Sommer/ auf die/ mit groſſen und langen Gras bewachſene Wieſen/ lauffen laſſen/ und zwar von acht zu acht/ oder von zehen zu zehen Tagen/ nachdem das trockene Wetter anhält oder nicht. Wann die Wieſen sattſam gewäſſert/ muß man den Zugang des Waſſers wiederum verſtopffen/ auch die darauf ſtehen bleibenden Pfützen durch ſonderbare hierzu gemachte Gräber oder Furchen/ ſo viel möglich/ abführen/ weil der Uberfluß des Waſſers eben ſo bald und viel/ auch wohl noch mehr Schaden verurſachet/ als wann die Wieſen zuweilen des Waſſers halben groſſen Mangel leiden müſſen. Man hat aber/ auſſer denen Wieſen/ auch in denen Gärten/ die Wäſſerung zu einem und andern Gewächſe/ höchſt nöthig/ welche dann auf verſchiedene Art vorgenommen wird. Die Gewächſe nun/ welche beſtändig einer Wäſſerung benöthiget/ werden auf folgende Art angefeuchtet: Man ſetzet neben dergleichen ein Geſchirr mit Waſſer angefüllet/ hänget einen Theil von einem wollenen naſſen Läpplein in gedachtes Geſchirr/ den andern Theil aber von ſelbigem leget man nahe zu dem Gewächſe; vermit-

mitelſt dieſes Läppgens/ wird das Waſſer ſo lange ſich aus dem Geſchirr heraus ziehen/ daß kein Tröpfflein mehr darinnen. Zur Wäſſerung der Orange-Bäume/ welche in freyem Boden ſtehen/ brauchet man ein Cylindriſch thönern Gefäſſe eines Fußes hoch/ und ohngefähr vier Maaß Inhalts/ welches von dem Boden an gerechnet/ ſechs nicht allzugroſſe Löcher in gleicher Weite über einander ſtehen hat/ ſolcher Gefäſſer werden ihrer etliche/ nach der Beſchaffenheit des Baums und des Landes/ zur Seite des Stammes/ etwa einen Fuß weit von ſelbigen/ in die Erde eingegraben/ dergeſtalt/ daß ſich dieſe insgeſamt mit ihren Löchern gegen den Stamm kehren/ wenn man ſolche Gefäſſe ſo denn mit Waſſer angefüllet/ wird ſich dieſes nach und nach durch die Löcher in die Erde ziehen/ und dadurch die Wurtzel des Baums ungemein friſch erhalten werden. Die ordentlichen Obſt-Bäume begieſſet man in dem bedürffenden Fall/ wie alles grobe Land/ vermittelſt der ſo mancherley Sorten der Gieß-Kannen und Spreng-Trichter.

Watt/ iſt die Flock-Seite/ darein die Seiden-Eyer/ auswendig eingewickelt ſind: wann ſie abgenommen/ wird ſie gekocht/ und ein zartes Weſen daraus gemacht/ welches zum Unterlegen in die Schlaf-Röcke/ Camiſole/ und dergleichen/ ſtatt der Baumwolle dienet/ wird daher ſeidener Watt genennet.

Wechſel-Bälge/ heiſſen diejenigen Kinder/ ſo die Hexen mit dem Teuffel ſollen gezeuget/ und hernach an anderer von ihnen geſtohlner junger

Kinder

Kinder-Stelle/ den unglückſeeligen Eltern eingeſchoben haben/ ſollen insgemein ſchröcklich gefreſſig/ faul und ungeſtalt/ dumm und ungedeylich/ jedoch ſchwerer ſeyn/ als andere Kinder. Heut zu Tage wird die Meynung von ſolchen Kindern nicht mehr ſo angenommen/ als in vorigen Zeiten/ maſſen/ daß ſie unwahr/ mit vielen Gründen kan dargethan werden.

Wechſeln/ ſagt man von allen wilden Thieren/ wann ſie von einem Ort oder Holtz zum andern gehen/ nemlich ſie wechſeln da- oder dorthin.

Wegrich/ iſt ein wildes Heil-Kraut/ das an graſigen Orten um die Wege und Zäune wächſt/ und im May blühet. Es iſt zweyerley/ der **breit-blätterige** hat glatte an der Erden liegende Blätter/ darzwiſchen ein Stengel ausſchieſſet/ mit einer Aehre/ an welcher grüne oder dunckel-rothe Körnlein ſitzen/ die den Saamen hinterlaſſen; oder der **ſpitzige Wegrich**/ welcher lange/ rauhe Blätter hat/ die wie das Eiſen eines Spieſſes geſtaltet ſind. Das Kraut hat eine kühlende/ trocknende/ reinigende und zuſammenziehende Krafft/ dienet innerlich für allerley Blut- und Bauch-Flüſſe. Der Saame von dem ſpitzigen Wegrich ſoll auch für den Stein/ die Blätter aber gepülvert eingenommen/ für das viertägige Fieber gut ſeyn. Aeuſſerlich heilen die Blätter allerley Wunden/ Geſchwür und Fiſteln/ it. den Biß eines wütenden Hundes.

Wehethun/ iſt eine Extenſion und Ausdehnung einiger Muſculn und Flechten/ ſo von einer hefftigen Bewegung und Verrückung herrühret/

weßwegen bey ſolchen Fällen man die/ ſo ſie betreffen / zu ziehen pflegt.

Wehr/ heißt ein Damm / der quer durch einen Fluß geführet wird/ denſelben aufzuhalten / zu ſchwellen / und ein Gefälle zu gewinnen / daß Mühlen daran geleget werden mögen. Ein Wehr zu bauen / ſtöſſet man eine Reihe Waſſer-Pfähle ſchräg durch den Fluß in der Höhe wie das Gefälle ſeyn ſoll. Hinter dieſe Reihe werden mehr andere eingeſtoſſen / die immer niedriger werden/ bis die lezte Reihe der Fläche des Waſſers gleich bleibet/ der Raum zwiſchen den Pfählen wird mit Reiſig/ Steinen / Sand und Kieß ausgefüllet / und das Wehr oben mit Pfoſten bedeckt / oder mit Steinen bemauret. Und weil durch ſolch Aufſchwellen des Waſſers / ſonderlich an kleinen Flüſſen und Bächen / den Ober- und Unter Nachbarn Schade und Ungelegenheit zuwachſen kan/ wird nach geſchehener Beſichtigung / durch geſchworne Waſſer- und Mühlenbau verſtändige Leute/ ein Pfahl eingeſchlagen/ der Mahl- oder Sicher-Pfahl genannt/ der daran zeiget/ wie hoch das Waſſer gehalten/ und dem zu Folge der Wehr-Fach-Baum angeleget werden möge. In der Chur-Fürſtlich-Sächſiſchen Fiſch-Ordnung iſt verbotten/ auf dem Bächen/ unter dem Schein der Wäſſerung/ keine Wehre zu leiden/ weil dadurch ſonſten den Fiſchen der Gang gänzlich verhindert würde. Man pflegt auch ganze ſteinerne Wehre aufzuführen/ welche aber im Grunde wohl zu verwahren.

Wehr-Vieh/ nennen die Schäfer das gute

Schaaf-Vieh/ welches / nachdem die ſchlechten Schaafe/ Hämmel und Lämmer / ausgemerzet worden/ in das Winter-Futter geſchlagen wird. Insgemein zehlen ſie zu hundert Stück von dergleichen Wehr-Vieh acht und dreyßig alte Schaafe/ zwölff Zeit-Schaafe / achtzehen alte Hämmel/ ſieben Zeit-Hämmel / dreyzehen Kälber-Lämmer/ zwölff Hämmel-Lämmer.

Weiber Regiment/ iſt im Haußweſen nicht zu verſtatten/ ſoferne es eine von herrſchſüchtigen und hochmüthigen Weibern wider die göttlichen Rechte und den Wohlſtand angemaßte Herrſchafft über ihre Männer iſt; dergleichen Weib Vaſthi war/ des Königs Ahasveri Gemahlin / um deßwillen er auch nach ihrer Verſtoſſung / ein Königlich Gebott im gantzen Reich außſchreiben ließ/ daß jeglich Weib ihren Mann in Ehren halten/ und jeder Mann der Oberherr in ſeinem Hauß ſeyn ſolte. Herrſch-ſüchtige Weiber / die dem Mann die Hoſen nehmen / haben es vielleicht von der Xantippe gelernet / die ihrem Mann / dem Socrates / öffters ſeine Kleider nahm/ ſolche anzog / und darinnen öffentlich ausgieng / damit indeſſen ihr armer Mann genöthigt ward / bey ſeinem Ausgang nur eine alte Haut um ſich zu ſchlagen.

Weich-Hüfig/ wird ein Pferd genennet / welches allzu zarte und weiche Hüfe hat. Dieſes iſt entweder ein angeerbter Mangel / oder kömmet von allzu überflüßigen kalten Feuchtigkeiten / oder wann die Pferde lang an leimigen/ ſumpfigen und feuchten Orten geſtanden. Zu dieſem Gebrechen muß man trocknende und hart machende Artz-

neyen gebrauchen / als Summach / Granat-Aepf-fel-Rinden / Cypreß-Nüſſe / Gall-Aepffel und Myrten-Blätter / jedes eine Hand voll / Euphorbium ein halb Loth / dieſes ſoll man alles mit einander wohl in Eßig oder ſauern Wein ſieden / und die Hüfe offt damit waſchen / ſie auch mit nachfolgender Horn-Salbe ſchmieren: Nimm rothen Vitriol ein halb Pfund / Silber-Schaum ein Viertel Pfund / Auripigment vier Loth / Zwiebel-Safft ein Maas / Lor-Oel ein Pfund / Euphorbium-Oel ein Quint / Wachs / ſo viel zu einer Salbe vonnöthen; dieſes alles muß über einem Kohl-Feuer zerlaſſen / und unter einander gemiſcht werden. Item / koche Rüben / oder / in deren Ermangelung / Rinder-Miſt / in ungeſalzener Butter / und ſchlag es dem Roß um die Hüfe; oder / ſiede Küh- und Pferde-Koth / und Lein-Oel / unter einander / und ſchlage dem Pferd alle Tage zweymal kalt damit ein; oder / miſche Wachs / Tannen-Harz / Schmalz und Honig / unter einander / und ſchmiere die Hüfe damit.

Weide / iſt ein bekandter Baum / der unter den unfruchtbaren vor dem nutzbarſten / und bey der Land-Wirthſchafft vor unentbehrlich geachtet wird. Er wächſt gern an niedrigen und wäſſerigen Orten / um die Bäche und Gräben. Es ſind davon mancherley Gattungen / und der Nutz des Weiden-Holtzes iſt gar vielfältig / indem es nicht nur zur Feuerung / ſondern auch zu Zäunen / Pfählen / abſonderlich bey Waſſer-Gebäuden / den Böttgern zu mancherley Reiffen und Bändern / den Korbmachern zu ihrer Arbeit / und den

Gärtner zum Anbinden dienet. Die Kolben von Weiden-Holtz dienen zum Schieß-Pulver. In der Artzney werden davon die Blätter/ die Zäpfflein/ die Rinde und der Miſtel/ der aber ſelten gefunden wird/ bisweilen zu allerhand gebraucht.

Weidemann machen/ heiſſet einen bezaubern/ daß er nichts treffen oder tödten könne.

Weide-Meſſer/ iſt ein ſtarckes Meſſer/ ſo die Jäger bey dem Aufbruch eines Hirſches brauchen/ die ſtarcken Knochen durchſchlagen. Das **Weide-Meſſer ſchlagen**/ Iſt bey den Jägeren ein alt eingeführter Brauch/ womit die Fehler/ ſo von Unerfahrnen der Jäger-Sprache begangen/ abgeſtraffet werden/ mehr zum Schertz/ als daß es einen Nutzen habe. Es wird der beſte Hirſch mit dem Kopff gegen den Ort/ wo die Herrſchafft ſitzet/ hingelegt/ der Verbrecher angeklagt/ und wann er überzeuget/ über den Hirſch geſtreckt/ die umſtehende Jäger fangen an zu blaſen/ der Oberſte von der Jägerey/ ſo zugegen/ mit dem bloſſen Weide-Meſſer in der Hand/ tritt hinzu/ der Verbrecher auf das Gefäß drey Schläge zu geben/ und rufft bey dem erſten Schlag: **Das iſt vor Fürſtliche gnädige Herrſchafft:** Bey dem andern: **Das iſt vor Ritter/ Reuter und Knecht;** Bey dem dritten: **Das iſt das edle Jäger-Recht.** Jeder Schlag wird mit einem Wald-Geſchrey begleitet/ und mit einem Juh-Geſchrey beſchloſſen. Hierüber darff ſich niemand erzürnen/ und wer darum Actionem injuriarum anſtellen wolte/ würde nicht gehöret

werden/ weil ein Scherz niemand zur Beſchimpf-fung gereichet.

Weiderich/ wächſt in Gräben und Teichen/ an Flüſſen und an feuchten Orten/ dienet wider Blut Auswerffen/ und andere Blutſtürzungen; die Blumen ſind gut fürs Kopffweh.

Weidner/ heißt der Hirſchfänger/ oder Degen/ ſo die Jäger zu tragen pflegen.

Wein/ iſt das alleredelſte/ beſte und kräfftigſte Geträncke/ ſo uns die Natur aus der Erden hervor bringet/ und iſt nach denen verſchiedenen Landſchafften/ darinnen er gebauet wird/ unterſchiedlicher Art/ Stärcke/ Farbe/ Geſchmacks und Geruchs. Die Trauben/ wann ſie reiff worden/ werden abgeſchnitten/ in Zuber geſchüttet/ darinnen geſtampfft/ oder getretten/ nachmals auf die Preſſe gebracht/ und der übrige Safft ausgepreßt/ mit einander in Fäſſer/ die man nicht ganz füllen muß/ gefaſſet/ biß er vergohren oder verbraußt/ alsdann erſt die Fäſſer voll gemacht/ der Spund zugeſchlagen/ und der Wein eingekellert wird. Was aus dem Zuber von den Trauben/ ehe ſie noch geſtampfft/ oder getretten worden/ von ſelbſt abläufft/ wird der Vorlauff/ und mit dem/ was von den Treten abläufft/ der Vorſchuß genennet/ und iſt das beſte. Was ausgepreßt wird/ heiſſet der Nachdruck/ und dieſe muſſen bey dem Faſſen gleich unter einander gegoſſen werden/ damit das ganz Gute nicht allein/ und das Geringere auch nicht abſonderlich bleibe. Wann die Trauben wohl ausgepreßt ſind/ wird Waſſer auf die Hülſen gegoſſen/ zur letzten

Preſſe/

Preſſe / und daraus wird Lorcke / Lauer⸗ oder Tröſter⸗Wein. Der unvergohrne Wein heiſt Moſt; wann er noch neu und nicht ausgelegen / grüner Wein; wann er aber alt worden / ein Ferne⸗Wein. Was die Sorten der Weine anbelanget / ſo giebet es derſelben ſehr vielerley Arten / alſo / daß Plinius ſchon zu ſeiner Zeit deren 195. Geſchlechter erzehlet / und würde man ihrer heute zu Tage weit mehrere zuſammen bringen / wann man ſolche nach denen Landſchafften / Arten der Trauben / dem Geſchmack / Erfindern / Würckungen ꝛc. betrachten wollte / welches wir aber allhier vor unnöthig erachten und halten.

Weinberg / iſt ein mit Wein-Reben angebauetes und bepflanztes Feld. Der Boden zu einem Wein-Acker ſoll nicht naß / nicht leimig / nicht ſteinig / auch nicht gar ohne alle Steine ſeyn / und iſt ein gelindes / trockenes / mit groben Sand oder Kies vermengtes Erdreich / hierzu das bekommlichſte / wiewohl ſolches nicht durchgehends gilt / und auf rauhen Schiefer-Bergen offt gute Weine wachſen. Wo dieſer Mängel einer vorhanden / muß man den zu verbeſſern / und das Waſſer durch Gräben abzuleiten / das ungeſchlachtete Erdreich mit beſſerem zu vermiſchen / oder zu verwechſeln trachten. Der auf einer Ebene gepflanzte Weinwachs bekömmt gar wohl / auf Hügeln aber und Höhen gedeihet er viel beſſer / inſonderheit / wann ſie den Hang gegen Mittag haben / und den ganzen Tag von der Sonn beſtrahlet werden können / weil dieſe zu der Reiffe und Güte der Trauben das meiſte beytragen muß. Man ſoll ſich / ſo viel

möglich / huten / Weinberge nahe an einem Wald anzulegen / weil ſich darinnen die dem Wein nachſtellende Thiere und Vögel aufhalten; auch nicht nahe an einem Moraſt / See oder Bach / weil die daraus aufſteigende Nebel der Wein-Blüthe gefährlich ſind; auch ſollen zwiſchen den Weinſtöcken keine Graſe-Flecken geduldet werden / weil ſie nach einiger Meynung den Reiff an ſich ziehen. Wo andere ſchon geflantzet / und die Pflantzung wohl fortgekommen / da kan man ſicher nachfolgen. Die Beſtellung eines Weinberges erfordert eine fleißige und beſtändige Arbeit. Alſobald nach Lichtmeß fangt man an zu ſchneiden / wobey / was tüchtig knotholtz iſt / zu **Schnittlingen** ausgeſondert / und zu **Fechſern** geleget wird. Zwiſchen Faſtnachten und Mit-Faſten / ſo bald das Wetter gut / wird **geräumet** / die Waſſer-Wurtzeln an den Stöcken abgeſchnitten / und der Berg **gemiſtet**. Bald nach Oſtern werden die **Pfähle geſtecket** / die Stöcke angebunden / und hierauf die **erſte Hacke** verrichtet. Nach Pfingſten wird die **erſte Heffte** gethan / und dabey das unnütze Holtz abgebrochen. Um oder kurtz nach Johannis wird dem Berg die **zweyte Heffte** gethan / dabey das unnütze Holtz / wie zuvor / mit Fleiß abgebrochen. Die **dritte Hackung** wird um Bartholomäi gethan / das reiffe Weinholtz verhauen / und hiermit die **Wein-Leſe** erwartet / bis dahin aber der Weinberg fleißig bewachet / damit ihm von Menſchen oder Thieren kein Schade zugefüget werde. So bald die Leſe vorbey / werden die **Pfähle ausgezogen** / und in

Hauf-

Hauffen ordentlich hingeleget/ mit dem Sencken angefangen/ und ſo lange fortgefahren / als es die Witterung geſtattet. Die noch übrige Zeit des Winters wird zum Schärffen oder Spitzen der Pfähle angewendet.

Wein Einſchlag geben/ heiſſet ein mit Schwefel/ Fenchel / und Korn-Blumen angenetztes Tüchlein/ brennend in das Wein-Faß hängen / welches zu Zapffen gehet/ oder nicht voll gefüllet iſt/ wodurch es von dem Kaan/ Moder und Anlauffen verwahret wird.

Weinen/ ſagt man vom Weinſtocke/ wann im Frühling das Waſſer aus den abgeſchnittenen/ oder ſonſt beſchädigten Reben treufft. Wann man zu dem Schneiden keine ſcharffen Meſſer hat/ und dahero das Holtz gebrochen oder geſplittert wird/ ſo pflegen die Stöcke zu ſehr zu weinen/ und alsdann daſſelbige Jahr zurück zu bleiben. Wann die Reben im Aufziehen beſchunden werden / oder ſonſten durch Stoſſen / Schlagen/ 2c. Schaden leiden/ ſo weinen ſie / und bekommen Grinde/ welche hernach in der Böge leichtlich entzwey gehen.

Wein-Eßig/ wird entweder aus gutem unverdorbenen Wein/ oder aus ſolchem/ der einen Anſtoß bekommen/ doch nicht gantz abgeſtanden / und alle Krafft verlohren / oder auch aus Wein-Hefen gemacht. Der erſte iſt der beſte / ſowohl in der Haußhaltung / als in der Artzney; und weil auch aus andern Feuchtigkeiten Eßig gemacht werden kan/ hat man ſich wohl vorzuſehen / wann er zu einem gewiſſen Gebrauch ſoll / daß man nicht

eines vor daß andere nehme. Der Wein-Eßig kühlet/ zertheilet den Schleim des Magens/ und erwecket den Appetit/ treibet den Schweiß/ bewahret für der Fäulniß/ widerſtehet dem Gifft/ warm getruncken und wieder weg gebrochen; heilet gifftiger Thiere Biß/ warm gemacht/ und den Schaden damit gebähet/ dienet auch in Peſt-Zeiten/ ſtillet das hefftige Nieſen und Naſen-Bluten/ wann man daran riechet/ lindert den alten Huſten/ und ſtillet das Schlucken/ wenn er getruncken wird/ zertheilet das geronnene Geblüt/ warm getruncken/ und darauf geſchwitzt/ hemmet allerley Blut-Flüſſe. Zu viel genoſſen ſchwächet er das Geſicht/ ſtumpffet die Zähne/ macht mager/ und ſchwächt die monatlichen Kräffte.

Wein-Flecke/ ſind aus Kleidern zu bringen/ wann man Safft von einer Citrone nimmt/ den Fleck offt damit beſtreichet/ und es allemal wieder trocknen läſt/ zuletzt es aber mit kalten Waſſer wieder abwäſchet/ ſo werden die Flecke bald verſchwinden.

Wein-Laub/ oder die Blätter von dem Weinſtock/ pfleget man im Auguſto und denen nächſt folgenden zweyen Monaten zu ſammlen/ aufzutrocknen/ und an einen saubern und trockenen Ort zu verwahren/ weil es im Winter denen Kälbern/ Melck-Kühen/ Lämmer-Schaafen/ Lämmern und Ziegen ein gar dienliches Futter iſt.

Weinleſe/ wird die Zeit genennet/ da die reiffen Trauben von dem Stock abgenommen/ und in die Kelter getragen werden. Die Weinleſer ſchneiden die Trauben mit Hippen von den Stöcken/ nachdem

ſie

ſie vorher das Stroh/ womit der Stock angebunden/ abgeſchnitten/ und ſollen ſich hüten/ Wein-Blätter und andere Unreinigkeit mit unter die Trauben zu werffen. Wann man einen Wein/ der den gemeinen an Güte übertreffen ſoll/ haben will/ müſſen die beſten Trauben hierzu außerleſen/ und beſonders gethan werden.

Wein=Rebe/ heiſſet eigentlich ein Zweig von einem Weinſtock; insgemein aber wird es von dem gantzen Gewächs geſagt. Der Weinſtock iſt das edelſte unter allen Gewächſen/ nicht zwar an Stamm und Holtz, welche ſehr gering und ſchwach/ ſondern wegen ſeiner Frucht/ die als ein ſonderbarer Seegen GOttes in der heiligen Schrifft geprieſen wird. Nach der innerlichen Beſchaffenheit ſind der Wein-Reben eine unzählbare Mannigfaltigkeit/ die ſowohl von ihrer Eigenſchafft/ als von dem Ort ihres Wachsthums herrühret. Sie ſind zwar zum Theil an ihrem Holtz und Blätter zu unterſcheiden; der mercklichſte Unterſcheid aber erſcheinet an den Trauben/ welche groß und klein/ mit Beeren dicht oder dünn beſetzet/ an Farben weiß/ grau/ grün/ gelb/ ſchiel/ roth oder ſchwartz ſind. Der Weinſtock hat auch in der Artzney ſeinen Nutzen; der Safft von Blättern und Gäbelein dienet wider die rothe Ruhr und Blutſpeyen. Das Pulver von den Reben in die Naſen gezogen/ ſtillet das Naſen-Bluten. Das Waſſer/ ſo im Frühling aus den abgeſchnittenen Reben träufft/ insgemein Reben-Thränen genannt/ iſt gut für den Stein/ thut auch vortrefflich gut in hitzigen und gifftigen Kranckheiten und

Fie-

Fiebern / treibt den Harn / und erhält das Geblüt in einem guten Temperament. Aeuſſerlich reiniget es die Augen / nimmt Flechten und Zitter-Mahle weg. Die Blätter mit den Gäbelein äuſſerlich auf die Stirn gelegt/ lindern Kopff-Schmertzen/ auf die Fußſohlen gebunden / oder ein Fuß-Bad damit gemacht / befördern ſie den Schlaff; Das Gummi / ſo ſich an den Weinſtock ſetzt/ iſt gut für den Stein.

Weinſtein/ iſt ein vermiſchtes Saltz/ das ſich vom Wein abſondert / und an den Wänden des Faſſes anleget. Er iſt nach Beſchaffenheit des Weins weiß oder roth. Wann er gut / ſo muß er ſchwer / dicht / hart/ auswendig weiß / inwendig rauh/ und wie mit Diamanten beſetzt/ mit Hefen aber/ oder andern Unreinigkeiten / nicht vermiſcht ſeyn. Dieſe Zeichen beſitzet meiſtentheils der Rheiniſche und Ungariſche / welcher letztere ſehr dünne fällt. Der rothe Weinſtein wird ſtarck in Färbereyen/ wie auch von den Müntzern und Goldſchmiedten / das Silber damit weiß zu ſieden / gebraucht; in der Artzney aber dienet er/ nach den mancherley daraus bereiteten Stücken vor vielerley Beſchwerungen.

Weiß im Ey/ eine klare / helle und zähe Feuchtigkeit / ſo im Ey zunächſt an der Schaale liegt/ den Dotter rings umher einſchließt / und von demſelben durch ein zartes Häutlein abgeſondert wird / welches den Dotter zuſammen hält/ und da es von ſtarcker Bewegung des Eyes zerriſſe/ das Ey zur Brut undüchtig macht. Das Weiſſe im Ey erhält ein ſehr gemäßigtes flüchtiges

es Saltz/ daher es äuſſerlich in Augen- und Wund-Salben gebraucht/ auch ein Oel zu den Gelencken daraus bereitet wird.

Weiß-Fiſch/ dieſer Name begreifft verſchiedene Gattungen von Fiſchen/ die insgeſamt Silber-weiſſe Schuppen haben/ darunter ſind die Uckerley/ die Plötzen/ die Roth-Augen/ it. die **Güſtern und Flincken.** Jene werden Spannenlang/ haben einen breiten Bauch/ etwas dicken Rücken/ weiſſe Augen mit ſchwartzen Aug-Aepfeln/ ſchwärtzliche Floß-Federn/ und einen geſpaltenen Schwantz; Dieſe ſind den vorigen in allem gleich/ nur daß ſie einen ſchmälern Bauch/ ſpitzigern Rücken/ und ein ſehr grätiges Fleiſch haben. Sie leichen beyde im May/ und werden unter die geringſte Fiſche gezehlet.

Weiß-Wurtz/ wird auch Sigillum Salomonis genannt/ weil die Wurtzel einem Siegel gleichet. Sie iſt zweyerley/ die wilde/ und die in Gärten; beyde Gattungen ſind entweder breit-blätterig/ und dieſe werden in der Artzney gebraucht/ oder ſchmal-blätterig/ und dieſe werden nicht gebrauchet. Die Blätter ſind oben dunckel-grün/ unten bleich-blau/ und ſehr adrig. Neben den Blättern kommen weißliche Blüthen/ worauf grünliche Beere folgen/ die zuletzt ſchwartz werden/ und etliche Saam-Körnlein enthalten. Das wilde wächſt faſt auf eben dieſe Weiſe/ in Wäldern und auf Hügeln. Die Wurtzel wird ihrer reinigenden und zertheilenden Tugend wegen/ in der Medicin genutzet.

Wei-

Weitzen/ iſt eine bekannte Feld-Frucht/ ſo auf Halmen in Aehren aufwächſt / und ſtarcke weiß- oder roth-gelbe Körner ſezt. Es ſind des Weitzens vielerley Gattungen; der weiſſe / röthliche/ bartige und glatte. Der röthliche mit dem Barth iſt der gemeineſte/ nimmt gegen die andern mit einem mittelmäſſigen Boden vor lieb / kan Kälte und Ungewitter beſſer vertragen / und wird von dem Wild nicht ſo leicht angegriffen. Der Winter-weitzen iſt der gemeineſte / der Sommerweitzen kömmt nicht überall fort. Uberhaupt erfordert der Weitzen ein fettes/ feuchtes Land/ das nicht ſandig oder ſteinig / auch nicht ſtaubig ſey/ und einen durch Düngen und Pflügen wohlbeſtellten Acker. Er wird bald nach Bartholomäi geſäet/ wann Zeit und Wetter füglich / ſonſt aber um Creutz-Erhöhung. Im vollen Mond ſoll er Nachmittag/ im neuen Mond aber Vormittag geſäet werden. Die Graupen und Grütze / ſo aus dem Weitzen gemacht werden / ſind angenehm im Geſchmack / und geben eine gute Nahruug. Aus dem Weitzen-Maltz entweder allein / oder mit etwas Gerſten verſezt / werden mancherley Biere gebrauet/ die insgeſamt weiß/ eines lieblichen Geſchmacks/ nahrhafft ſind / wärmen/ und den Durſt beſſer ſtillen / als braunes Gerſten-Bier / darneben aber die Bruſt beſchweren / und den Stein und Gries mehren ſollen. Der Brandtewein aus Weitzen-Schrot abgezogen/iſt luftiger und angenehmer/ als der gemeine Korn-Brandtewein. In der Artzney wird das Mehl trocken und warm aufgelegt/ Geſchwulſten zu erweichen / und die

Poda-

podagriſchen Schmertzen zu ſtillen. Wann ein Waſſerſüchtiger bis an die Bruſt mit trockenen Weitzen beſchüttet wird / ſoll ſich das waſſer verziehen. Die Kleyen reinigen das Haar / und benehmen die Schuppen des Haupts / wann ſie gewärmet / und das Haupt damit abgerieben wird.

Wels / iſt einer der gröſten Strom-Fiſche / ſeine Haut iſt ſchwärtzlicht / und dabey glatt oder ſchlipfferig / zuweilen auch mit dunckeln gelben Flecken eingeſprenget / der Kopff iſt groß / das Maul weit / mit vier Bärthen / die Kinnbacken ſind voll ſcharffer Zähne / den Raub deſto feſter zu halten. Sonſt hat er ſehr kleine Augen / von Farben weiß / mit einem ſchwartzen Apffel / und neben den Augen ein paar Cirri wie Hörner. Der gantze Bauch iſt gelblicht / der Floß-Federn ſind ſieben / und auf jedweder Seite vier Kieffen. In dem Oder-Fluß fänget man zuweilen Welſe / die zwey oder auch mehr Ellen lang ſind. Er füllet ſeinen Bauch mit kleinen Fiſchen ohne Unterſcheid an / auch ſchonet er der groſſen nicht / die er bezwingen kan. Er leichet im Junio / und wird ſonderlich in der Oder faſt das gantze Jahr durch mit dem Netz und mit der Angel gefangen. Sein Fleiſch iſt fett / weich / ſchlipfferig / und nicht ohne Unrath / alſo / daß man es nicht unter die geſundeſten Speiſen rechnen kan / von geſchmack aber iſt er gut / und daher nahrhafftig / inſonderheit die jungen / welche noch nicht drey Pfund haben; die gar groſſen aber ſind hart daulich / und dem Rind-Fleiſch gleich: die jungen ſiedet man mehren-

rentheils ab / aus einer gelben und gewürtzten Brühe mit Peterſilge / wie die Aalen und Quappen; von den groſſen iſt der Schwantz ſehr bequem zum Braten / und das Vörder-Theil zum Kochen.

Welſche Bibenelle / iſt ein Heil-Kraut zweyerley Gattung. Die kleine hat zarte / rauche / braun-rothe Stengel / kleine eingekerbte Blätter / und auf den Gipffeln Caſtanien-braune Kölblein / darinnen ein gelbliches Blümlein. Die Wurtzel iſt röthlich / hart und zuſammenziehend. Die groſſe wächſt höher / hat groſſe / glatte / tiefgekärbte Blätter / Caſtanien-braune Blümlein / ſo Doldenweiſe erſcheinen. Beyde werden in Gärten gepflantzet / und blühen im Mayen; ſind ein Wund- und Lungen-Kraut / dienen in der Schwindſucht / und allerley Bauch-Flüſſen. Aeuſſerlich ſtillet ſie das Blut. Das deſtillirte Waſſer / wie auch das Pulver von der Wurtzel / mit Roſen-Zucker / werden wider die Schwindſucht gelobet / nicht weniger der Syrup aus dem Safft.

Wendehals / iſt ein kleiner Vogel / etwas gröſſer als ein Finck / und wird unter die Ageläſter Geſchlechte gerechnet; er iſt gut zu eſſen / und führet ein flüchtiges Saltz / iſt auch gut wider die ſchwere Noth.

Wenden / iſt eine Acker-Arbeit / welche gleich nach der Erndte vorgenommen / und der gebrachte Acker mit dem Pflug zum andernmal umgeriſſen wird / welches Umreiſſen man alſo Wenden heiſſet. Iſt der Acker nach dem Brachen nicht ſehr bewachſen / kan man die Mühe erſpahren / und darff ihn nur rühren. Man thut es

deß

deswegen / daß die Quecken in dem gebrachten Acker / gantz zerriſſen werden / und nicht wieder zu Kräfften kommen/ noch den Acker zähe machen können; denn ſonſt würden im Rühren zu groſſe Erd-Schollen verbleiben/ welche wegen ihrer Gröſſe mit dem Egen nicht würden zu zwingen ſeyn.

Wenden/ iſt eine Hauß-würthliche Arbeit/ da das ausgeſchüttete Getrayde auf denen Schütt-Korn-oder Geträyde-Böden mit denen Korn-Schauffeln fleißig umgeſtochen und umgewandt wird. Es muß dieſes wenden deswegen geſchehen/ damit das Geträyde/ wie ſonſten leichtlich zu geſchehen pfleget/ nicht auf einander erwärme/müchzend werde/ und verderbe/ ſonderlich/ wenn das Korn in der Blüthe iſt/ oder zu körnen anfängt/ weil ſich alsdenn am erſten die Würmer darinnen zu zeugen pflegen. Das neu-ausgedroſchene Geträyde/ ingleichen auch zur Zeit der Korn-Blüthe/ ſoll man wöchentlich zweymal/ auſſer dieſem aber nur einmal wenden.

Werben/ heißt insgemein ſich um etwas bemühen/ da man trachtet/ es zu erlangen: Heiſſet auch eine Perſon zur Ehe begehren/ und in ſolchem Verſtande iſt ein Werber oder Freywerber ein vertrauter Freund/ der von dem Freyer abgefertiget wird/ um die Perſon/ dahin er ſeine Zuneigung gerichtet/ bey ihren Eltern oder Vormunden/ oder bey ihr ſelbſt/ anzuhalten.

Werffen/ heiſſet bey der Falcknerey/ den Vogel von der Hand auf den Raub fliegen laſſen. Wird auch von allerhand Vieh geſagt/ wenn er

ſeine Jungen ableget. Hunde von einem Wurff ſind die zugleich geworffen worden. Verwerffen heiſſet / wenn die Frucht unzeitig kömmt.

Wermuth / wird getheilet in Römiſchen/ Pontiſchen und Garten-oder gemeinen Wermuth. Dieſer leztere wird am meiſten in der Artzney gebrauchet / und iſt wegen ſeines bittern und ſtarcken Geruchs überall ſattſam bekandt. Er hat ungemein viele Tugenden / und wird in den meiſten Kranckheiten gebraucht/ wo nicht das Kraut ſelber / dennoch die daraus bereiteten herrlichen Medicinen / die man in den Apothecken findet: Solche ſind das Waſſer / der Syrup / der Zucker / die Eſſentz / der Spiritus / die Küchlein/ das Oel / der Extract und das Saltz / welche alle ſehr vielfältig gebraucht werden. Wegen ſeiner herrlichen Tugenden macht man auch Wermuth-Wein und Wermuth-Bier daraus: Jngleichen wird davon ein ſchöner grüner bitterer Magen-Brandewein gemacht. Der Pontiſche/ſonſt auch Welſcher oder auch Römiſcher Wermuth genannt wird in Gärten beſonders gebauet / da der andere gemeine vor ſich wächſt. Er kömmt in der Würckung mit dem gemeinen überein / nur daß er feiner / zarter an Blättern/ und nicht ſo bitter vom Geſchmack iſt.

Wermuth-Bier / wird auf unterſchiedene Art gemacht; einige thun den Wermuth in die Bier-Fäſſer / und laſſen das Bier zugleich damit vergähren/andere ſtreiffen die Blätter und Knoſpen von den trockenen Stengeln ab / binden ſie in ein ſauber Tüchlein/ hängen ſie zum Spunde hin-

hinein in das Bier / und ſchlagen oben das Fäßgen mit einem Spund fein dichte zu / daß kein Brodem heraus kan. Noch andere legen den Wermuth im Brau-Hauſe in einen Kübel / gieſſen warm Bier darauf / decken es wohl zu / und wenn es zeitigt / geben ſie ihm Hefen; ſie laſſen den Wermuth darinnen liegen / und wohl durch einander vergähren; darnach füllen ſie das Bier in das Faß / darinnen es bleiben ſoll / legen weiſſe Häſel-Spähne dazu / und laſſen es noch einmahl aufſtoſſen. Etliche laſſen Wermuth in der Würtze bis auf den dritten Theil einſieden / thun das ausgekochte Kraut hinweg / und laſſen die eingekochte Würtze mit ſo viel Bier ſieden / als ſie deſſen zu machen verlangen.

Wermuth-Wein / wird bereitet / wenn man in ein Fäßlein eine Lage wohl ausgewäſſerter und wieder abgetrockneter Hagen-Büchener Hobel-Spähne / darnach eine Lage Kraut / wieder eine Lage Spähne und Kraut darauf / bis an die Helffte des Fäßleins thut / guten Preß-Moſt darüber geußt / und es alſo ſtehen läſt: oder / wenn man das Kraut in Moſt ſiedet / bis das dritte Theil eingeſotten / und fleißig ſchäumet / ſodenn über Nacht ſtehen läſſet / des folgenden Tages durch einen Sack in ein Fäßlein lauffen läßt / und zwey- oder dreymal ſo viel friſchen Moſt darzu thut; oder / wenn man das Kraut in einem ſchmalen Säcklein in den Moſt hänget / bis er den Geſchmack an ſich gezogen. Wermuth-Wein zum erſten Trunck bey der Mittags-Mahlzeit genommen / ſtärckt den Magen und die Leber / macht Luſt zum

Eſſen/ und bekömmt wohl in Fiebern/ Waſſerſucht und Scharbock. Wenn er aber des Morgens genommen wird/ nimmt er den Kopff ein/ und macht dumm/ träg und ſchläffrig.

Weſpe/ iſt ein Ungeziefer/ den Bienen an Geſtalt und Gröſſe gleich/ nur daß ſie einen ſchlangeren Leib/ nach der Quere braun und gelb geſtreifft/ haben. Sie ſind auch mit einem Stachel verſehen/ wie die Bienen/ hurtiger im Flug/ aber unſauber/ weil ſie nicht vom Safft der Blumen/ ſondern vom Raube leben/ und auf Fleiſch fallen/ auch die Fliegen freſſen. Im Herbſt greiffen ſie das Obſt an/ ſonderlich die ſüſſen Birnen/ und wiſſen das beſte auszuſuchen. Wenn ſie ſich in die Bienſtöcke dringen können/ freſſen ſie ihnen viel Honig weg. Sie bauen wie die Bienen/ auf den Böden unter den Dächern/ ihr Gewerbe iſt dunckel-grau/ leer/ und giebt auch kein Wachs. Einige derſelben bauen in die Erde/ und haben nur ein Loch zu ihrem Ausgange. Ihr Stich hat etwas gifftiges/ und ſchmertzet ſehr/ macht Geſchwulſt und Röthe. Solche zu vertreiben/ kan man Gerſten-Mehl mit Eßig/ oder zerſtoſſene Feld-Pappeln/ oder Lohr-Oel/ oder Honig und Eßig/ mit Saltz auflegen. Wenn man die Weſpen tilgen will/ muß man ein naſſes und kaltes Wetter erwarten/ da ſie in die Neſter zuſammen kriechen/ mit welchen ſie abgenommen/ und in siedendem Waſſer erſäufft/ oder die Löcher damit voll gegoſſen/ und ſie alſo erſticket werden können.

Wet-

Wetter⸗Hauffen/ heiſſen die kleinen Schöber/ darein das durch die Mähder/ abgehauene und gedörrte/ oder zu Heu gemachtes Graß/ bey veränderlicher Witterung/ und da man ſich eines Regens befürchtet/ geſetzet wird/ damit/ wenn es ja regnen ſolte/ der Regen nicht das in der Breite liegende Heu durchaus/ ſondern nur die äuſſere Flächen der Wetter-Hauffen naß machen möge. Bey ſchönem und beſtändigen Heu-Wetter pfleget man nicht leicht Wetter-Hauffen zu machen/ ſondern das abgedörrete Gras aus der Breite ſogleich in die Flatſchen/ (Heu-Scheiben oder Schöber-Flecke/) zu ſtreuen/ und aus dieſen die groſſen Schöber zu ſetzen.

Wetter⸗Rößlein/ Venediſches/ wird allein in Gärten unterhalten/ hat zackigte und zache Stengel/ in viel Theile zerſchnitten/ dunckel-grüne und gekerbte Blätter/ weißlichte und Purpur-rothe Blumen/ welche ſich ein paar Stunden Vormittage ſehen laſſen/ hernach aber wieder ſchlieſſen. Auf ſelbige folgen weiſſe Bläslein/ darinnen haarige Knöpflein enthalten/ ſo mit ſchwartzen Saamen angefüllet.

Wetzſtein⸗Stein/ ſiehe **Schleiff⸗Stein.**

Weyhrauch/ iſt ein bleich-gelbes/ hartes und durchſichtiges Hartz/ das theils aus kleinen Körnern/ theils etwas groſſen Stücken beſtehet/ einen bittern Geſchmack und guten Geruch hat. Der Baum wovon es geſammlet wird/ wächſt in Arabien/ er iſt aber bey uns unbekandt/ weil die Mohren keinen Fremden gerne dazu laſſen. Die Sammlung geſchiehet im Frühling/ da die Rin-

de des Baums geritzet/ und um denſelben Matten ausgebreitet werden/ damit das abflieſſende Hartz darauf falle/ und nicht unrein werde. Die Materialiſten zehlen deſſen verſchiedene Sorten. Der beſte muß fein/ auserleſen/ von runden/ weiſſen/groſſen und wohlriechenden Körnern ſeyn/ und den Speichel im Munde weiß färben. In der Artzney wird er/ ſeiner trocknenden und zuſammen-ziehenden Krafft wegen/ ſowohl innerlich als äuſſerlich/ bey vielen Zufällen gebrauchet/ abſonderlich zum Räucherwerck. Man bereitet in den Apothecken davon einen Safft/ eine Lattwerge/ und abſonderlich ein köſtliches Oel.

Weyhrauch-Rinde/ jedoch fälſchlich alſo genannt/ iſt eine unanſehnliche braune Rinde/oder Schale/ die aus Indien kömmt/ und allda von einem Baum geſchelet wird. Sie wird meiſtentheils zum Räuchern gebraucht/ und wenn ſie nur einen guten Geruch hat/ſo iſt ſie ſonderlich beliebt. Einige halten ſie vor rothen Storax.

Wicken/ iſt eine Hülſen-Frucht/ hat runde Blättlein/ deren zehen bis zwölffe Paar-weiſe gegen einander am Stiele ſitzen/ trägt blaue oder Purpur-farbene Blüthen/aus welcher rauhe platte Schotten kommen/ in welchen der Saame an platten ſchwartzen Körnern liegt. Die Saat-Wicken ſind an Orten/ wo wenig Wieſe-Wachs iſt/ ein nützliches Gewächs/ werden im Mertzen bey abnehmenden Monden in die Brach-Felder geſäet/allein/ oder mit Haber vermiſcht/ und grün abgemähet/ehe ſie Körnern/müſſen wol austrocknen/ ehe ſie eingeführet werden. Sie geben ein treflich

Fut-

Futter für Pferde und Ochſen. Der Boden mag nur mittelmäßig/ jedoch aber wohl gearbeitet ſeyn/ und ſo bald das Kraut abgemähet/ wieder umgepflüget werden/ ſo kan er auf den Herbſt zur Winter-Saat dienen/ weil die Stoppeln das Land beſſern. Die Körner ſind für Tauben und Hüner ein gutes Futter/ darnach ſie fleißig legen. Die **wilden Wicken** wachſen ungebaut/und ſind dreyerley: Die **Zaun-Wicken** ſteigen an Hecken und Zäunen auf. Die **Vogel-Wicken** haben viel blaue Blumen. Die **wilden Wicken** mit rauhen Schotten/ **Krock** genannt/ wachſen unter Korn und Gerſten als ein Unkraut.

Wiede, iſt ein höltzernes Band/ welches von jungen und zähen Ruthen des Haſel-Strauchs/ einiger Arten Weiden/ des Faulbaums/ und anderer Sträucher/ die ein zähes und faſeriges Holtz haben / gemacht / und zuſammen gedrehet wird. Die Gärtner brauchen Wieden die Bäume an die Pfähle und Geländere oder Spaliere anzuhefften/ die Holtzhacker ihre Reiß-Bunde damit zuſammen zu binden; ſie werden auch ſonſten in einer Haußwirthſchafft/ zu Befeſtigung ein und anderer Dinge / mit Nutzen gebrauchet. Das Wieden-Schneiden/ wenn es unordentlich vorgenommen wird/ wie es gemeiniglich zu geſchehen pflegt/ iſt eine Holtz-Verwüſtung / und dahero in denen Forſt-Ordnungen in ſo weit verboten/ daß ſich niemand unterſtehen ſoll / ohne des Holtz-Förſters Vorwiſſen/ und beſchehene Anweiſung/ Wieden abzuſchneiden.

Wiedehopff/ iſt ein von Federn ſchöner Vogel/ gelb-bräunlich am Leibe/ an den Flügeln und am Schwantz ſchwartz und weiß/ dichte geſchäckt/ mit einer groſſen roth und weiſſen Crone auf dem Kopff/ die er im Sitzen oder Gehen ausbreitet/ im Flug aber hinterwärts niederleget. Doch iſt er daneben ein unflätiger Vogel/ weil er ſein Neſt/ welches er in hole Bäume bauet/ von garſtigen Koth zuſammen trägt/ und weil er daher übel riechet/ iſt er darüber zum Sprüchwort worden/ daß man ſagt: **Er ſtinckt/ wie ein Wiedehopff.** Er nähret ſich von Würmern/ Ameiſen/ Raupen/ und andern Ungeziefer/ brütet insgemein vier Junge aus/ und zeiget durch ſein Geſchrey die Aenderung des Wetters an/ die er bald empfindet. Er kömmt im Frühling am ſpäteſten/ und ziehet zeitig wieder weg/ oder ſchläfft/ wie andere wollen/ den Winter durch. In der Artzney dienet die Brühe von dem Fleiſch wider die Colic/ und die Federn auf den Kopff gelegt/ lindern die Haupt-Schmertzen.

Wiedergang/ thut ein Hirſch/ auch ein Haaſe/ wenn er auf einer hingegangenen Spuhr wieder zurück gehet.

Wiederkauff iſt/ da dem Verkäuffer frey ſtehet/ die Sache/ die er verkaufft hat/ über eine beſtimmte Zeit/ und nach Erſtattung der nutzbaren noch verhandenen Verbeſſerung/ um denſelben Werth wieder an ſich zu kauffen.

Wiederthon/ gülden **Wiederthon**/ iſt eine Art Mos/ mit niedrigen/ gelben/ ſubtilen Stengeln/ Blätlein und Blümlein; es wächſt

an

an ſteinigen und ſandigen Orten/ auf Bergen/ und in Wäldern/ an alten Bäumen und Mauren; das gantze Kraut iſt dem Frauen-Haar/ und der Mauer-Raute/ an Kräfften gleich/ wird auch von etlichen wider die Zauberey gebraucht.

Wiederwachs/ iſt bey dem Forſt/ wenn ſowohl durch den Saamen/ und deſſen Auflug/ als auch vermittelſt der Sommer-Latten/ ſo an abgeholtzten Stöcken ausſchlagen/ die abgetriebenen Höltzer aufs neue zum An- und Aufwachs gebracht werden. Wo der bloſſe Anflug nicht genug thut/ ſoll der Wiederwachs/ durch Ausſäung des wilden Saamens/ befördert werden. Es dienet auch zu deſſen Beförderung/ daß/ nach Gelegenheit des Orts/ tüchtiges Holtz zum Wiederwachs erwählet/ daß die Gehäue ordentlich abgetheilet/ daß der junge Wiederwachs für dem Vieh wohl bewahret/ und endlich/ daß er nicht zu jung/ und vor gehöriger Zeit angegriffen/ und wieder abgetrieben werde.

Wiege/ iſt ein aus Holtz auf vielerley Art zuſammen geſetztes kleines Kinder-Bette/ auf zwey hohen ausgeſchweifften Waltzen ſtehend/ und auf beyden Seiten mit höltzernen Knöpffen verſehen/ worein die Kinder gelegt werden/ daß ſie da ſchlaffen und ruhen ſollen; und damit ſolches deſto eher geſchehe/ wird die Wiege hin und wieder beweget. Unter die Wiege gehöret ein von höltzernen Brettern zuſammen geſetztes breites Creutz/ worauf die Wiege geſetzt wird/ damit ſie wegen Ungleichheit der Dielen in den Stuben/ bey dem Hin- und Wiedergehen/ nicht knarre/ und die Kin-

der dabey im Schlaf beunruhige. Uber dem Haupt wird ein Spriegel geſtellt/ und ein Wiegen-Tuch drüber gebreitet/ die Wiege zu bedecken. Ubrigens iſt es ein alter Aberglaube einiger Weiber/ da ſie in den wunderlichen Gedancken ſtehen/ es könne das Kind nicht ruhen/ wenn es in die Wiege gelegt würde / die vorher wäre ledig gepoyet worden; ingleichen/ wenn ſie vermeyen/ es wäre dem Kinde nicht gut zum Schlaffen/ wenn man jemand etwas zu lange über die Wiege; ingleichen/ wenn etliche Weiber nicht zulaſſen wollen/ daß ihrer zwey zugleich an einem Kinde wiegen/ weil es deswegen nicht ruhen könte.

Wieſe/ iſt ein Feld/ darauf Gras wächſet und Heu gemacht wird. Die Alten haben den Wieſen vor dem Acker den Vorzug gegeben/ weil ſie der Vieh-Zucht zu ſtatten kommen/ weniger Wartung erfordern/ weniger Gefahr unterworffen/ auch keinen Zehenden geben/ es wäre denn ein zehendbarer Acker zur Wieſe gemacht worden. Trockene Wieſen geben ein geſundes reines Gras; feuchte/ ſo einen wäßrigen Boden/ und verborgene Qvellen haben / oder dem Uberlauf eines Bachs unterworffen/ haben geringer Gras/ und viel Beſchwerlichkeiten: Die geringſten ſind/ die einen ſumpffigen Grund haben/oder mit Anhöhen umgeben / wie in einem Keſſel liegen / weil ſie ſaures und grobes Futter geben. Die beſten ſind die flachen/ſonderlich/ wenn ſie im Frühlinge durch den Austritt eines Fluſſes überſchwemmet / oder durch Waſſer-Leitungen nach Belieben gewäſſert werden können. Niedrige und feuchte Felder werden

den am beſten zu Wieſen gelaſſen. Will man ein Feld zu Wieſen zurichten/ muß alles Geſträuch mit der Wurtzel ausgereutet / alle Steine ausgeworffen/ durch offt wiederholtes Pflügen der Grund rein und mürbe gemacht/ wenn es ſeyn kan / gedünget/ im Frühling guter Klee-Saame mit Haber/ oder Vogel-Wicken vermiſcht/ darein geſäet/ wohl geeget/ und mit Waltzen fein gleich geebnet/ und der Haber/ wenn er reiff/ abgemähet werden/ da denn die Stoppeln dem Boden einen neuen Dünger geben/ und das Wachsthum des Graſes ſtattlich befördern. Eine fruchtbare Wieſe kan zweymal/ theils Orten auch wohl dreymal gemähet werden. Wenn eine Wieſe bemoſet/ beſtreue man ſie mit Seiffenſieder-Aſche / oder mit dürrem klein-geriebenen Hüner-und Tauben-Miſt / oder überfähret ſie mit eiſernen Egen oder Rechen/ oder hebet die Waſen auf/ ſchläget ſie zuſammen/ und verbrennet ſie.

Wieſel/ iſt eine Art Thiergen/ ſo ſich an/ und in den Häuſern / alten Mauren und Gebäuden/ auch in Erd-Klüfften aufhält. Sie ſind unterſchiedlich von Farbe/ und faſt den Mardern gleich formirt/ jedoch noch kleiner und länger / als jene/ können auch etwas auf die Bäume ſteigen / aber lange nicht ſo/ als die Eichhörnigen. Ihre Nahrung iſt meiſt Mäuſe/ deren Jungen ſie ſehr nachtrachten. Sie ſaugen auch wohl denen Hünern die Eyer aus / wie ſie dann auch der Vogel Eyer nicht verſchonen/ und die jungen Vögel verzehren. Auf den Alpen beiſſen ſie die Kühe in die Euter/ welche/ wenn ſie davon aufſchwellen/ geheilet werden

den / ſo man ſie mit dem Wieſel-Fell anreibet. Die Alten tragen ihre Jungen/ im Nothfall / im Munde nach dem Loche zu: tragen auch ſolche offt weiter fort/wenn ſie ſich an einem Ort nicht ſicher befinden. Das Blut von einem Wieſel friſch aufgefangen / und bis 2. Unzen ſchwer eingenommen/ wird als eine bewährte Artzney wider die fallende Sucht gerühmet/ ingleichen ſeine Aſche/ wenn es in einem Topff gebrannt wird/ oder das Gehirn gedörret/ und in Eßig; oder auch die Leber/ ohne die Galle/ drey Tage nach einander in einem gehörigen Trunck eingenommen.

Wieſen-Kümmel / wächſt überall bey uns auf den Wieſen. Der Saamen wird allein gebraucht/in Küchen und Apothecken; iſt klein/länglich/ geſtreifft/ und etwas gekrümmt/ und ſiehet bräunlich / hat einen ſcharffen Aromatiſchen Geſchmack/ einen guten Geruch/ und kömmt im Junio und Julio zu ſeiner Zeitigung. Er ſtärcket den Magen/ das Haupt und Gedächtniß/ zertheilet auch hauptſächlich die Winde und Blähungen im Leibe.

Wieſen-Raute / iſt dreyerley/ die groſſe/ kleine/ und mit eckigen Schoten. Sie wächſt an Wieſen und Waſſer-Gräben/ und hat faſt Blätter wie der Coriander. Man hat ſie in den Apothecken/und das Kraut wird ſo wohl innerlich wider die Leber- und Nieren-Kranckheiten/ als auch äuſſerlich zur Heilung der Wunden gebraucht.

Wieſen-Schleppe/ oder **Wieſen-Hobel**/ iſt ein Werckzeug / womit man die Maulwurffs-Hauffen und Erd-Schollen auf denen Wieſen zer-

bricht

bricht und gleich machet. Es beſtehet aus dreyen groſſen und ſchweren/ von Eichen-Holtz/ faſt dreyeckigt gearbeiteten Blöchern/ welche an beyden Enden durch zwey aufgenagelt oder aufgeſchraubte Balcken in gewiſſer Weite von einander gehalten werden/ und an den Vörder-Theilen ſcharff ſind/ihre behörige Dienſte zu thun. An den vörderſten Bloch ſind zwey eiſerne Hacken befeſtiget/daran die Ortſcheite gehänget werden/ wenn man die Pferde vor die Schleppe ſpannet. Das Wieſen-Schleppen geſchiehet im Martio und April/nachdem die Wieſen geräumet/ und vorhero etwas beregnet worden.

Wild / heiſſet das jagtbare Vieh / welches in den Wäldern ſich aufhält. **Wild-Bahn** aber wird der Ort genennet / da das Wildpret gehäget wird / und bey Leib- und Lebens-Straffe verboten iſt / keines von demſelben zu ſchieſſen.

Wild-Acker/ iſt ein Stück Feld/ welches in einem mit Wild wohl verſehenen Wald oder Heyde/ oder auch in einem Thier-Garten/ ordentlich beſtellet/ und vor das Wild mit allerley Geträyde und Feld-Früchten/ als Weitzen / Erbſen / Haber und Wicken / Kraut und Rüben / beſäet und bepflantzet wird. Ein ſolcher Acker ſoll von guten gewüchſigen Grund und Boden / und wo möglich / an dick verwachſenen Behältniſſen gelegen ſeyn / damit das Wild gute Sicherheit / Ruhe und Friede vor vielem Geſchrey/ Schieſſen/ Platzen/ und Hunde-Jagen habe.

Wild-Bahne oder **Wild-Fuhre** / iſt ein/ mit richtigen Grentzen / umſchloſſenes Forſt-Revier

vier/ da das Wild gehäget/ und deſſen Bahne/ oder Wechſel und Stege ungehindert gelitten und erduldet werden. Hierunter wird nicht allein der Wald verſtanden/ ſondern es erſtrecket ſich auch weiter auf die umliegenden Felder und Wieſen/ wo das Wildpret ſeine Nahrung/ Wege und Stege/ unverwehret haben muß/ da ihm gleichſam eine freye Bahne/ ohne jemands Hinderniß/ vergönnet wird. Inſonderheit wird nicht unbillig in ſolchen Wäldern/ zum wenigſten währender Satz-Zeit/ alle Verſtöhrung des Wildes/ ſo durch Vieh-hüten/ Holtz abhauen/ Laub ſtreiffen/ Streu rechen/ Pültze und Beere ſuchen/ und dergleichen Unfug mehr/ verurſachet wird/ verboten/ weil ein Stück Wild/ ſo es in der Satz-Zeit verſtöhret wird/ erſchrickt/ und aufſpringet/ und dardurch ſich leicht einen ſolchen Schaden thut/ daß es crepiren muß.

Wild-Kalb/ iſt ein jung Stück Wild oder Hindin im erſten Jahr/ alſo genennet.

Wildpret/ wird genennet das Fleiſch von den wilden Thieren.

Wild- oder Kruch-Elſter/ ſiehe **Neuntödter**.

Wilder Ampffer/ ſiehe **Grind-Kraut**.

Wilde Erbſen/ iſt ein Kraut/ welches auf dem Felde unter dem Geträyde wächſet. Seine Stengel/ welche anderthalben bis zwey Schuh lang werden/ ſind eckig und ſchwach/ und liegen auf der Erde herum. Die Blätter ſind länglicht/ etliche einfach/ die andern aus mehrern Blättern zuſammen geſezet/ und haben alle mit einander

forne

forne am Ende kleine Gäbelein. Die Blüthen kommen aus den Winckeln/ zwiſchen den Blättern und Stengeln heraus/ und ſitzen auf kurtzen Stielen; ſie ſehen/ als wie die andern Hülſen-Früchten/ ſind weiß/ und ſtecken in ſpitzig-zerſchnittenen Blumen-Kelchen. Wenn die Blüthen vergangen/ ſo folgen darauf Schotten/ aus zwey Schalen beſtehend/ die fünff oder ſechs Saamen-Körner beſchlieſſen/ welche in der Dicke kleiner Erbſen/ und ſchier gantz rund ſind/ auch eine dunckel-gelblichte Farbe haben. Dieſer Saame reiniget/ hält an/ zertheilet/ und macht zeitig.

Wild=Feuer / ſiehe **Noth=Feuer**.

Wilde Fiſcherey / begreifft alle Fiſchreiche Ströhme/ Flüſſe/ Bäche/ Seen/ Lachen und Dümpel/ welche nicht wie die Teiche und Canäle beſetzt werden dürffen/ hingegen aber auch nicht ſo/ wie dieſe abgelaſſen werden können. Damit die wilden Fiſche-Waſſer nicht zur Unzeit und ohne Maas gefiſchet/ und endlich verödet werden mögen/ haben ſorgfältige Obrigkeiten wohl-eingerichte Fiſch-Ordnungen ausgehen laſſen/ und alſo dergleichen Mißbrauch vorzukommen und abzuſtellen geſucht. Wer wilde Fiſchereyen zu kauffen Luſt und Gelegenheit hat/ mag ſich vorhero erkundigen/ worinnen ſolche beſtehe: Ob in Seen/ oder Flüſſen/ Bächen/ Lachen oder Dümpeln? Was vor Sorten und Arten von Fiſchen darinnen befindlich? Ob Aale/ Hechte/ Pärſche/ Karpffen/ Aalraupen/ Göſen/ oder Jeſten/ Forellen/ Schmerlen/ Elritzen/ Gründlinge/ und dergleichen? Ob auch Krebſe darinnen vorhanden? Ob

in

in denen Flüſſen und Bächen an beyden Ufern/ oder nur zur Helffte / zu fiſchen ? Wie weit die Fiſcherey in Flüſſen und Bächen gehe / und ob die Grenzen vermarckt und unſtrittig ? Wie hoch die wilde Fiſcherey jährlich zu nutzen/ und ob darauf ein Fiſcher gehalten werden müſſe ? Und was er zu Lohn bekomme ? Ob denen Unterthanen ein gewiſſer Diſtrict zu befiſchen zugelaſſen / jedoch ohne Ausſchlieſſung des Eigenthums-Herrn/ und hingegen gewiſſe Gehäge reſerviret ſeyn.

Wilde Hecken / ſiehe Hecken.

Wilde Kreſſe/iſt eine Gattung des Lepidii, oder ein Kraut/ welches Stengel treibet/ zu einen bis anderthalben Schuh hoch / die ſind zart/ und ſtoſſen ſehr viele dünne Seiten-Zweiglein von ſich. Die erſten und unterſten Blätter ſind lang / und etwas breit / ausgezackt / und ſitzen an langen Stielen. Die oberſten aber/ die an den Stengeln und andern Zweiglein zu befinden / ſind klein und ſchmal / forne zugeſpitzt / und ſehen aus wie die an der Linaria, oder als wie Gras / und haben keine Stiele / ſind auch nicht ausgezackt. Die Blüthen ſtehen oben an den Zweigen / ſind klein und weiß / eine jede beſtehet aus vier Blätterlein übers Creutz geſtellet. Wenn dieſelbigen verfallen ſind / ſo folget nach ihnen eine Frucht / die iſt wie ein Spieß-Eiſen geſtaltet / und theilet ſich in zwey Fächlein / darinne dünne / länglichte Saamen liegen; die Wurtzel iſt lang / nicht eben gar zu dicke und holtzig/ inn- und auswendig weiß. Das gantze Gewächs hat einen ſcharffen Geſchmack / als wie die Kreſſe. Es wächſt an

Mauern

Mauern und an ungeſchlachteten Orten/ abſonderlich in warmen Landen. Die Botanici erziehen es in ihren Gärten. Es führet viel Oel/ und Sal eſſentiale. Es reiniget/ eröffnet/ zertheilet/ dienet zum Scorbut/ treibt den Urin/ und der Weiber Monats-Blum/ iſt gut in Verſtopffung der Miltz/ wann es abgeſotten gebrauchet wird. Man legt es auf den Biß eines tollen Hundes/ deſſen Gifft zu zertheilen. Die Wurtzel iſt gut zu den Zahn-Weh-Tagen/ und heilet auch die Raude.

Wilder Mohn/ ſiehe **Klapper-Roſen.**

Wilder Poley/ ſiehe **Ackermüntz.**

Wilde Raute/ ſiehe **Erdrauch.**

Wilde Roſen/ ſiehe **Feld-Roſen.**

Wilder Roßmarin/ ſiehe **Porſch.**

Wilder Saffran/ ſiehe **Saffran.**

Wild Fleiſch / faul Fleiſch/ wächſet gewöhnlich denen Pferden in denen Wunden und offenen Schäden/ wann ſolche zu lang offen geſtanden/ und keine reinigende Artzney-Mittel gebraucht worden. Das wilde Fleiſch wächſet gantz über den Schaden heraus/ ſiehet dem andern geſunden Fleiſch nicht gleich/ und iſt unempfindlich. Dieſes muß man heraus ſchneiden bis auf das lebendige/ wofern es die Adern/ oder das Haarwachs/ nicht verhindern; hiernächſt ſoll man den Schaden ein wenig conteriſiren/ jedoch ohne Schaden der Adern und des Haarwachſes/ alsdann des Pulvers von Eiter-Neſſeln darein ſtreuen/ Hanffwerck durch Eyerdotter gezogen/ darauf binden/ und drey Tage alſo liegen laſſen/

dann ſoll man nachfolgendes Pulver darauf ſtreuen: Nimm ungelöſchten Kalch / ſechs Hände voll / ſchwartze Muſcheln vier Hände voll / ſtoſſe es unter einander / und vermiſche es mit Kinds-Harn zu einem Teich / und laß denſelben in einem Back-Ofen gantz hart backen / hernach mache es zu Pulver. Wann das gute Fleiſch wieder anfängt zu wachſen / ſoll man den Schaden mit Schwein-Fett ſchmieren / oder Hänfenwerck durch Milch-Raum ziehen / und darauf legen. Oder / nimm Grünſpan und ungelöſchten Kalch / eines ſo viel / als des andern / ſtreue es auf den Schaden / und laſſe es vier und zwantzig Stunden darauf liegen / hernach waſche die Wunde wohl aus mit Wein / darinnen Schwartzwurtz und Schuſter-Schwärtze geſotten worden / lege alsdann ein Pflaſter von Neſſel-Saamen und der Wurtzel gemacht / darüber. So offt ein friſches Pflaſter übergelegt wird / ſoll man den Schaden mit obgedachtem geſottenen Wein auswaſchen. Oder / nimm Silber-Glätte / vier Löffel voll / Roſen-Oel zwey Loth / Eßig ein halbes Nöſſel / ſiede es mit einander / und reinige den Schaden damit. Wann das faule oder wilde Fleiſch hinweg / darff man nur den Schaden offt mit geſottenen Wermuth-Waſſer auswaſchen / und Wermuth-Saltz oder Wermuth-Aſche in die Wunde ſtreuen / ſo wächſet das gute Fleiſch wieder hernach.

Wildling / Wild-Stamm / iſt ein junger Obſt-Baum / wilder Art / welcher ausgegraben / in einen Garten oder andern anſtändigen Ort verſetzet / und / wann er daſelbſt eingewurtzelt

wurtzelt / mit einem Reiß von guter Art gepfropfſet wird. Die Wildlinge erwachſen von den Kernen des wilden Obſts / welche entweder von ſelbſt ausfallen / von dem Wind hier und da hingeſtreuet / und von den Vögeln herunter gehacket werden / oder man ſäet ſie auch ordentlich von dem guten Obſt. Dann alle Aepffel und Birn-Stämme ſind zu erſt wild / wann ſie gleich von denen Kernen des allerbeſten Obſts erwachſen. Dieſemnach giebt es Wildlinge / die von wilden Obſt-Kernen herſtammen / und Wildlinge aus geſäeten Kernen des ſchönſten Obſts / oder Wildlinge / die aus der Wurtzel eines alten Baums ausgelauffen. Es beſtättiget aber die Erfahrung / daß die Bäume von geſäeten guten Kernen nicht ſo dauerhafft und ſo fruchtbar werden / ſondern viel weichlicher ſeyn / als die rechten wilden Stämme / die man in Höltzern aushebt / verſetzet / und hernach pfropffet ; zudem / ſo gehet es mit ſolchen langſam daher / wann ein Haußwirth aus dergleichen Kern-Obſt-Bäumen ſeinen Garten zu beſetzen dencket ; ſo iſt es auch beſchaffen mit den Wildlingen / die aus den Wurtzeln eines wilden oder guten Baums auslauffen / ſo / daß die erſten den letzten vorgezogen werden / und dieſes ſind eben die rechten ſogenannten Wildlinge / da man in Gegentheil / die aus den geſäeten guten Obſt-Kernen erzogene Stämme / auch derſelben Obſt / Kern-Obſt zu nennen pfleget. Wie es nun unter dieſen Bäumen allerley Arten giebt / die theils groſſe / theils kleine Früchte tragen / alſo hat man deshalber auf folgende Merck-

maale zu ſehen: Dann die groſſer Art ſeyn / derer Stämme wachſen am ſtärckſten / haben groſſes dickes Laub / und dicke feiſte Rinden oder Schalen. Die kleine Art hergegen hat weißliche Stämme mit kurtzen / dichten / dornichten Spitzen / und kleines / rundes / dürfftiges Laub. Die / ſo man zu pfropffen gedencket / ſollen mittlerer Stärcke ſeyn / dann die allzu groſſen und ſtarcken Stämme / wann ſie wohl gewurtzelt haben / treiben zwar die Reiſer deſto ſtärcker / aber wegen Dicke des Stamms können dieſe nicht ſo bald verwachſen / und bekommen dahero leicht die Fäule; gar zu kleine Stämme aber treiben allzu dürfftig / und wollen daher lange Zeit haben / ehe ſie zu rechten Bäumen werden. Solche Wildlinge ſind am beſten eines Fingers dick / oder ein wenig dicker / und werden am ſicherſten im Herbſt / wann der Safft aus den Bäumen tritt / etwan im October oder November / bis nach Martini ausgehoben / dabey aber auf die Wurtzeln und Faſern gute Achtung gegeben / daß ſie im Ausgraben nicht verletzet oder zerbrochen / ſondern fein gantz / und ohne allen Schaden / ausgehoben werden / man ſetzet ſie gleich an den beſtimmten Ort / wo ſie ſtehen bleiben ſollen / oder pflantzet ſie zuvor in die ordentliche Baum-Schule. Die Stämme / ſo an ſumpffigen oder naſſen Orten ſtehen / thun ſelten gut / und iſt der Mühe nicht wehrt / ſolche auszugraben / weil ſie gar ſelten gerathen: Dann wann ſolche aus einem feuchten in ein trockenes Erdreich gebracht werden / ſo verurſachet dieſe Veränderung gemeiniglich den Maſer

oder Brand. Wie aber ein jeder Stamm zuvor gegen der Sonnen/ als gegen Morgen/ Abend/ Mittag und Mitternacht/ auch wie tieff er in der Erde geſtanden/ ſoll man ihn wieder einſetzen/ und ſo etwas an der Wurtzel verſehret worden/ daſſelbe abſchneiden/ auch kein Gras und Unkraut neben herum aufkommen laſſen. Im übrigen gehöret dasjenige auch hierher/ was bereits unter dem Worte **Verſetzen** angeführet worden.

Winckel-Maß/ Winckel-Hacke/ iſt ein Werckzeug/ welches aus zwey Linealen/ die Winckelrecht zuſammen geſezt ſind/ beſtehet. Es dienet nicht allein im Zeichnen/ recht wincklige Linien geſchwind zu ziehen ſondern auch den Tiſchern/ Zimmerleuten/ und andern Handwerckern bey ihrer Arbeit. Will man ein Winckelmaß probiren/ ob es richtig ſey/ ſo richte man damit einen Winckel auf einer geraden Linie auf/ kehre ſodann das Winckelmaß um/ und ſchlage es von der andern Seite an; wann es genau zutrifft/ ſo iſt es gut. Die Winckelmaße werden insgemein unbeweglich gemacht; um der Bequemlichkeit willen aber/ ſie in einem Beſteck zu führen/ werden ſie auch ſo gemacht/ daß ſie zuſammen gelegt werden können. Sie müſſen vor allen Dingen genau zugearbeitet werden/ und ſo wohl von innen als von auſſen einen geraden Winckel machen.

Wind/ iſt ein häuffiger Dampff/ ſo durch die Wärme aus dem Waſſer/ oder den Wolcken gezogen: dergeſtalt verdünnet wird/ daß er einen weitern Raum ſuchen muß/ und wo er am wenigſten Widerſtand findet/ mit Macht durch-

bricht / und ſich empfinden läſſet. Es gehören aber viel Dämpffe darzu / damit ſie durch ihre Ausbreitung die Lufft ſtärcker bewegen. Dieſe Dämpffe entſtehen aus dem Waſſer / oder wäſſerigen Cörpern / als da ſind die Wolcken; daher etliche Winde an und von der Erden / andere von oben herab wehen. Die Wärme ziehet die Dämpffe aus / indem ſie die Cörper ausſchlieſſt / es ſey / daß ſie aus der Erden / oder von der Himmels-Lufft komme / und ihre Verdünnung macht / daß die kleinen Theile gröſſers Raums benöthiget / einander fort treiben / mit ſolcher Gewalt / nachdem ihrer viel oder wenig iſt / daß ihre Bewegung ſich hören und empfinden läſſet.

In der Seefahrt werden die Winde nach der Gegend / von welcher ſie herwehen / benennet / und nach den vier **Haupt-Winden** / Oſt-Sud / Weſt und Nord / alle die andern / derer in allem zwey und dreyßig gezehlet werden / benennet.

Der Oſt-Wind iſt trocken / und bringet ſchönes und mehrentheils beſtändiges Wetter / er fängt gemeiniglich des Morgens an zu blaſen / des Nachts aber iſt er ſtill.

Der Sud-Wind iſt warm / und mehrentheils feucht; ein langer beſtändiger Sud-Wind endiget ſich gemeiniglich mit Regen / und je länger er wehet je länger währet der Regen.

Der Weſt-Wind pfleget gemäßigte Kälte / und nachdem es die Jahrs-Zeit mit ſich bringet / naſſes Regen- und Schnee-Wetter mit ſich zu führen.

Der

Der Nord-Wind iſt trocken und ſehr kalt.

Die Mittel-Winde: Süd-Oſt/ Süd-Weſt/ Nord-Oſt und Nord-Weſt/ nehmen eine temperirte Art von denen Haupt-Winden an/ aus deren Mitte ſie bewehen: Alſo führet z. E. der Nord-Oſt-Wind kalte und ſchöne Lufft mit ſich: Der Süd-Weſt-Wind iſt mittelmäßig warm/ und zu naſſen Wetter geneiget/ u. ſ. f.

So es mit dem Oſt-Wind zu regnen anhebt/ ſo pflegt der Regen lange und beſtändig anzuhalten.

Wenn es nach groſſem Winde bald ſtille wird/ ſo pflegets gemeiniglich zu regnen: Hinwieder folget bey ſtillen Wetter auf plötzlichem Wind eine Veränderung des Wetters.

Hebt es in einem Winde oder Sturm an zu regnen/ ſo pflegt ſich der Wind bald zu legen.

Stiller Wind/ der ſich hin und her/ ſonderlich von Süden wendet/ iſt des Regens Vorbothe öffters geweſen/ zumal bey finſterem Himmel.

So es in ſtillen Regen zu wehen beginnet/ ſo will ſich der Regen bald in trockenes Wetter verändern.

Die Wind-Würbel/ die ſchnell kommen/ und Sand/ Staub/ Heu/ Stroh/ und andere leichte Sachen in die Höhe führen/ ſind des Regens Vorläuffer: So ſie öffters kommen/ Und der Himmel mit Wolcken überzogen iſt/ pflegt ein Donner-Wetter zu folgen.

Wind-Bruch/ Wind-Riß iſt bey dem Forſt das von ſtarcken Winden abgebrochene und gefällete Holtz. Iſt der Baum nur zerſplittert und zerſpaltet / welches bey hartem Winter oder dürren Wetter/ da die Erde feſt iſt / und ſtarck anhält / geſchiehet / ſo heiſt es ein Windbruch: Wenn aber bey vielen Regen der Boden feucht und lucker wird / hebt ein entſtehender Sturm die Wurtzel / und der gantze Baum fällt um / und das heiſſet ein **Wind-Riß** / Wind-Fall. Die Windſchläge gehören zu dem Forſt / und ſollen zu Nutz gemacht werden/ ehe man geſundes Holtz angreiffe.

Wind-Büchſe/ ein Schieß-Gewehr/ ſo an ſtatt des Pulvers mit Wind geladen wird. Die Lufft wird durch einen Stöſſel hinein gepumpet / und mit Gewalt eingepreßt / da ſie dann durch gewiſſe Vorſchläge und Gewercke in den Lauff gelaſſen wird/ und die darein geladene Kugel / oder Schrot / mit einem ſtarcken Platz austreibet. Seit dem ſie erfunden worden / hat man immer an ihr gekünſtelt / ſo daß man nunmehr allerhand Gattungen derſelben hat / auch mit einem bequemen Anſchlag / gleich einer ordentlichen Flinte / verſehen.

Winde/ iſt ein Werckzeug / ſchwere Laſten zu heben / oder fortzuſchleppen; beſtehet aus einem Baum / Welle und Spille / ſo etwas aufrecht ſtehend / oder wagrecht liegend / auf ihren Zapffen ſich umdrehet/ und mit durch gezogenen Creutz-Bäumen umgetrieben/ das darum geſchlagene Seil aufnimmt. Die ſtehende Winde wird gebraucht/

braucht / Bäume oder Schiffe auß dem Waſſer aufs Land; die liegende/ bey einem Bau / Kalch oder Steine in die Höhe zu ziehen.

Winde/ iſt ein Kraut/ davon die eine Art wild wächſt / die andere aber in Gärten gezogen wird. Die wilde/ welche an Zäunen und Hecken mit weiſſen und Roſin-farben Blumen wächſt/ und ſich um alles / was ſie erlangt/herum ſchlingt; wird allein in der Medicin gebraucht. In Gärten hält man ſie um der ſchönen Blumen willen / und zwar die ſo genannte Spaniſche / kleine und groſſe / mit Himmel-blauen/ und Purpur-farben Blumen.

Wind-Hund/ oder **Wind-Spiel/** iſt einerley / der Name kömmt von ſeinem geſchwinden Lauffen her / wird zu Erhaſchung des kleinen Wildprets gehalten.

Wind-Mühle/ iſt nicht ſo nützlich / als die Waſſere Mühle/ giebt auch kein/ ſo rein und ſchön Mehl / und wird das Mehl / ſo auf der Wind-Mühle gemahlen worden / wegen der ungleichen Bewegung vor ſchlimmer gehalten / als auf den Waſſer-Mühlen / weil dieſe in ihrem Lauff eine gleiche Bewegung halten.

Wind-Riß/ ſiehe **Wind-Bruch.**

Windſucht/ iſt eine Geſchwulſt deß Unter-Leibes / hart / beſtändig / und wann man mit dem Finger auf den Leib klopffet/ giebt es einen Schall von ſich; entſtehet von überflüßiger Feuchtigkeit und Gewäſſer/ aus vielen verhaltenen Winden und Blehungen.

Winter/ iſt eine der vier Jahrs-Zeiten/ da es am kälteſten iſt/ und die Tage am kürzeſten ſind/ welche bey uns ſo lange wehret/ als die Sonne in dem Zeichen des Steinbocks/ Waſſermanns/ und der Fiſche läufft. Der Winter wird vor die müſſigſte Jahrs-Zeit gehalten/ da die Natur gleichſam abgeſtorben/ alles ihres Zieraths und Reichthums entblöſet iſt/ und der in den andern Jahrs-Zeiten erworbene Vorrath wieder verzehret wird. Doch findet ein fleißiger Hauß-Vatter auch im Winter ſeine Arbeit/ die er ohne mercklichen Schaden nicht verſaumen kan.

Wann die Winter-Saat zu rechter Zeit geſchehen/ der Erdboden nun überfrohren/ mit Schnee bedeckt/ und vor aller rauher und ſchädlicher Lufft geſchützet/ auch der Schnee auswerts durch keine Güſſe/ ſondern nach und nach von den Sonnen-Strahlen verſchmelzet/ und von der Erden verſchlungen wird/ ſo deut es auf ein gutes Jahr. Wann aber die Saat im Winter bey harter Kälte unbedeckt bleibet/ ſo kan dieſelbe ohne Schaden ſchwerlich dauren.

Ein gar zu harter Winter iſt denen Reben und andern zarten Gewächſen gefährlich/ verzehret und verderbet aber doch das Geſchmeiß/ deſſen Saame ſonſt in gelinden Winter erhalten/ und denen Bäumen und Früchten im Früh-Jahr gefährlich und ſchädlich wird.

Schnee Waſſer erquicket zwar die Erde trefflich; wo aber Regen und Froſt darzu kömmt/ ſo iſts ſchädlich/ weil das Eiß/ ſo von der Kälte über ſich

ſich gezogen wird die Wurtzel zugleich mit aus der Erden ziehet/ daß ſie davon verderben muß. Wann viele trockene Winter auf einander folgen / ſo pfleget gemeiniglich das Holtz davon zu verdorren.

Winter-grün/ iſt ein wildes Kraut/ verſchiedener Gattungen; das groſſe mit runden Blättern/ das kleine mit runden und auch ſpitzigen Blättern / und das ſtaudige. Das erſte wird allein in der Artzney gebraucht / und hat eine röthliche Wurtzel/ glatte dunckel-grüne Blätter an langen Stielen / woran weißlichte Blumen kommen / und endlich ein fünff-eckiges Saamen-Häußlein voll kleiner Körner folget. Es wächſt an feuchten ſchattigten Orten / und blühet im Brachmonat. Die Blätter ſind ein gutes Wund-Kraut/ und werden unter die Wund-Träncke und Pflaſter genommen. Es wird auch daraus eine dreyfache Salbe bereitet / nemlich eine grüne/ die Wunden zu reinigen; eine weiſſe / zum Kühlen und der Entzündung zu wehren / und eine rothe / zum trocknen. Das daraus deſtillirte Waſſer ſtillet allerley Bauch- und Blut-Flüſſe.

Winter-Obſt/ Lager-Obſt/ heiſſet dasjenige/ ſo nach ſeiner Art bis in und durch den Winter dauren kan. Das Obſt welches den Winter durch gehalten werden ſoll/ muß / ſo lang es das Wetter zuläſſet/ auf dem Stamm gelaſſen/ auch/ weil es vom Stoſſen und Fallen Schaden nehmen kan/ nicht geſchüttelt/ ſondern abgebrochen/ und gemächlich gehandelt werden. Alsdann bringet man es in eine finſtere Kammer/die nicht dum-

pfig oder feucht/ nicht zu warm und auch nicht zu kalt/ leget es auf bloſe Bretter oder Hurten von Rohr/ einzeln neben einander/ oder will man es auf Stroh legen/ ſollen keine Aehern daran ſeyn/ damit nicht die Mäuſe darnach gehen/ und zugleich dem Obſt Schaden thun. Wo aber aus einer ſolchen Kammer eine ſtrenge Kälte nicht abgehalten werden kan/ muß man zu dem Keller die Zuflucht nehmen.

Winter=Saat/ erfordert/ wo möglich ein viermaliges Pflügen/ ſo/ daß erſtlich gebrachet/ zum andern gewandt/ zum dritten gerühret/ und zum vierdten zur Saat gepflüget werde. Die Winter-Saat muß reichlicher geſchehen/ als die Sommer-Saat/ ſowohl/ weil der Saame mancherley Fällen und Nachſtellungen unterworffen/ als Vögeln/ Mäuſen/ Würmen/ und mancherley Ungeziefer/ als auch/ weil er mancherley Ungewitter auszuſtehen hat/ und die Saat manchmal bloß und unbedeckt liegt/ und dabey von groſſer Kälte/ harten und ſcharffen Nord-Winden/ entweder erfrieret/ oder wann der Schnee gar zu groß/ und der Boden vorher nicht gefrohren/ verfaulet. Fällt nach der Saat warme Zeit ein/ daß der Saame ſchön wachſen und erſtarcken kan/ ſo ſchadet ihm nachgehends die Kälte nicht ſo bald/ dann wann die Wurtzel wohl gefaſſet/ und der Saame auch ſtarck mit Schnee bedeckt iſt/ ſo macht ſie die Kälte nur deſto fruchtbarer/ weil ſie immer mehr Krafft an ſich ziehet/ der Acker vom Schnee durchfeuchtet/ und wegen zuſammengehaltener Wärme die Wurtzeln auch ihre Stärcke bekom-

bekommen. Die gute und ſtarcke Felder muß man ſpäter/ als die leichte und ſchlechte beſäen/ dann in jenen kömmt der Saame bald fort/ hat ſeinen Trieb/ und ſtockt in kurtzer Zeit ſchön zuſammen. Wann ein warmer Herbſt einfällt/ und die Saat allzu ſtarck wächſt/ hierauf aber ein gelinder und feuchter Winter folgt/ ſo leiden die Saamen gar bald Schaden/ und verfaulen. Zur Winter-Saat muß der Acker nicht ſehr ausgedorret ſeyn/ ſondern noch zuvor fein bald beſäet ſeyn/ damit der Saame in friſche Erde komme/ und deſto eher bekleiben könne. Doch muß man das Geträyde auch nicht allzu naß einſäen/ dann es wird hernach mit dem Egen nur auf den Hauffen/ und übereinander geſchleppt/ und kan alſo nachgehends nirgends hinwachſen. Das Winter-Geträyde wird ausgeſäet/ wann ſich der Sommer enden will/ und iſt die beſte Zeit/ drey Wochen vor/ und drey Wochen nach Michaelis. Wann man wahrnimmt/ daß ſich auf guten Aeckern die Saat überwachſen/ und zu beſorgen/ es mögte das Geträyde lager werden/ kan man es mit den Schaafen/ wann es hart gefroren/ überhüten; doch muß man es nicht gar zu grob machen/ und dürffte es nach Alt-Lichtmeß der Saat ſchon ſchädlich ſeyn.

Wintzer/ iſt derjenige/ ſo einen Weinberg zu warten/ und wohl zu beſtellen weiß/ mit Hacken/ Pfählen/ Anbinden/ Beſchneiden/ Ablegen/ Sencken/ u. d. g.

Wipffel-Dürre/ heiſſet beym Forſt dasjenige Holtz/ welches an dem Wipffel abzudorren anfän-

anfänget / und zum öfftern daher kömmt / wann denen jungen wachſenden Bäumen oben die Gipffel zu Wein- und Bier-Zeigern / oder ſonſt für wi- tziger Weiſe / abgeſchnitten worden. Es iſt eine gefährliche Sache / wann man denen Förſtern und Forſt-Knechten dergleichen Holtz / als ein Acci- dentz / überläſſet / dann unter dieſem Schein gehet ohne Vorwiſſen der Herrſchafft / neben bey auch viel gutes Holtz hinweg / welches heimlich verkaufft wird / unter dem falſchen Vorwand / daß es Wipffel-Dürre geweſen / und dieſes kan man an dem Stock / darauf das Holtz geſtanden / nicht eigentlich mehr erkennen / dahero beſſer ihnen ihre Beſoldung um etwas zu vermehren / als ihnen ſelbſt Gelegenheit an die Hand zu geben / weiter zu greiffen / als ihnen gebührt / weil ſie es unver- merckt thun können / und ſehr wenig ſind / die ihr Gewiſſen mehr / als ihren Nutzen bedencken mögen.

Wirr-Stroh / Würn oder **Wurm-Ge- binde** / heiſſet man das kleine und verwirrte Stroh / das auf der Scheun-Tenne / wann man ein ſo genanntes Stroh abgedroſchen / und die Schütten auf die Seite geleget hat / zuſammen geharcket / und Bündel-weiß aufgebunden wird. Dieſe Wirr-Bunde leget man in die Scheure an einen trockenen Ort zuſammen / und brauchet ſie zur Winter-Fütterung.

Wißmuth / iſt eine Berg-Art / ſo faſt wie Silber / oder Aſchen-farbig Bley / ausſiehet / und bey Licht kan geſchmoltzen werden. Die Berg-Leute pflegen es des Ertzes Dach zu nen- nen /

nen/ weil gern Silber hernach bricht. Die Kannen-Gieſſer ſetzen den Wißmuth unter Zinn/ wann ſie gehämmerte Schüſſeln oder Teller machen/ dann die Geſchirre werden davon härter und ſtärcker/ und geben einen Klang von ſich. Sonſt braucht man es zu Mayländiſcher Arbeit/ welche man Conterfäy nennet/ und der Buchdrucker ihre Buchſtaben werden daraus/ mit Spießglas vermenget/ gegoſſen. Am meiſten aber wird er zu färben gebraucht/ dann man brennt eine ſchöne blaue Farbe aus Wißmuth-Graupen/ welche die Töpffer Saffran nennen.

Witterung/ ſind die Effluvia und Dünſte/ ſo das Wildpret von ſich läſſet.

Witterung/ ſo von denen vierfüßigen Thieren/ vom Geflügel/ von denen Fiſchen und Krebſen/ ingleichen auch von denen lebloſen Creaturen zu vermuthen iſt/ als:

1.) Von denen vierfüßigen Thieren.

Wann das Vieh gegen Mittag nach der Lufft ſchnappet/ und mit offenen Naſen-Löchern über ſich riechet:

Wann die Schweine Heu und Stroh hin- und wieder ſchleppen/ und um ſich werffen/ die Hunde Gras freſſen/ und wieder ſpeyen/ ſich offt auf der Erden weltzen/ nichts freſſen/ in die Erde kratzen/ und des Morgens heulen/ oder ihnen der Bauch murret/ und wie Waſſer rauſchet:

Wann ſich die Katzen lecken und putzen/ und mit den Pfötlein um die Ohren ſtreichen; die Rinder die Füſſe lecken/ und brüllend nach dem

Stalle

Stalle zu eilen / mit den Füſſen oder Hörnern in die Erde graben / und den Kopff gegen Norden aufheben:

Wann das Rind-Vieh mit aufgereckten Schwänzen auf der Weyde herum ſpringet: die Eſel die Köpffe und Ohren gewöhnlich ſchütteln und ſpitzen; die Ziegen begierig und übermäßig nach dem Futter eilen:

Wann die Schaafe ſehr muthig ſind / mit den Köpffen ſtoſſen / und im Heimgehen das Gras begierig abfreſſen / und ſich davon nicht abtreiben laſſen wollen:

Wann die Hirſche miteinander kämpffen / und ſich ſtoſſen; die Wölffe und Füchſe heulen und bellen / und ſich zu denen Häuſern und Dörffern nahen; wann ſich die Haaſen an Orte verkriechen / da es nicht auf ſie regnen kan / und der Igel die Löcher an ſeinem Neſte zuſtopffet / von dieſem allen vermuthet man Ungewitter und Regen.

2.) Vom Geflügel.

Wann die Hähne zu ungewöhnlicher Zeit krähen / die Hüner mit ihren Schnäbeln und Klauen ihr Gefieder ſtäts ausſtreichen / und traurig herum gehen:

Wann die Kranniche bey ſchönen Wetter ſehr ſchreyen / und in der Höhe herum ſchweben; die Enten und andere Waſſer-Vögel ſich mit Geſchrey baden und untertauchen / die Raben / Krähe / Dohlen / mit Flügeln ſchlagen / baden / und ſehr ſchreyen / deutet es Ungewitter an.

Wann

Wann die Schwalben über dem Waſſer / und der Erden / mit Geſchrey niedrig fliegen / daß ſie mit ihren Flügeln die Erde und Waſſer berühren! die Gänſe mit Geſchrey zum Futter eylen / und ſich darum beiſſen; die Tauben Hauffen-weiß vom Feld nach ihren Schlägen eilen:

Wann der Reiger ſeine Waſſer und Teiche mit Schreyen verläſſet / und ſich traurig auf das Feld ſetzet / oder ſehr hoch in die Höhe flieget:

Wann die Vögel / die auf dem trockenen Lande ihren gewöhnlichen Aufenthalt haben / ſich zum Waſſer verſammlen / ſich mit Waſſer beſprengen / und untertauchen; der Grünſpecht / Sperling / und andere Vögel / übermäßig ſchreyen / und der Zaun-König in ſeinem Flug und Geſang luſtig iſt / diß alles deutet auf Regen und Ungewitter.

Wann die Eule des Nachts bey Regen-Wetter viel ſchreyet / die Nachtigall ohne Nachlaſſen fort ſinget; die Holtz-Tauben ungewöhnlich ruffen / bedeutet ſchön und trocken Wetter

Waſſer-Vögel / die ſich gewöhnlich in Pfützen / Seen / und kleinen Flüſſen / aufzuhalten pflegen / ſich aber von dannen in groſſe Waſſer / die nicht leicht zufrieren / begeben / verkündigen eine groſſe heftige Kälte / welche lang anhalten wird.

3.) Von denen Fiſchen / Krebſen / und andern in Waſſer lebenden Thieren.

Fiſche / die im Waſſer hoch gehen / daß man ihren

ren Rücken etwas ſehen kan? Fiſche/ die bey kaltem Wetter offt über das Waſſer in die Höhe ſpringen/ verkündigen Regen.

Wann die Krebſe aus ihrem gewöhnlichen Waſſer kriechen/ pflegt gemeiniglich Regen und Sturm vorhanden zu ſeyn.

Wann ſich die Muſcheln und der Lack-Fiſch ans Land begeben/ und ſich an die Steine hangen; das Meer-Schwein ſich offt ſehen und hören läßt/ und oben im Waſſer ſpielet/ zeigen ſie Sturm und Ungewitter an.

4.) Von denen lebloſen Dingen.

Wann das Gemäuer in denen Häuſern anfängt zu ſchwitzen/ der Ruß aus denen Räuch-Fängen von ſich ſelbſt herab fällt/ die Lichter ſprietzen und dunckel brennen/ als wolten ſie verlöſchen.

Wann eine Crone mit allerley Farben/ wie ein Regenbogen/ um das Licht erſcheinet; das Feuer blaß brennet/ und die Flamme ſchwartz ſcheinet/ an den Töpffen und Keſſeln viel Funcken hangen/ und der Rauch in dem Schornſtein ſehr dicke/ und nicht gerne hinaus will:

Wann das Saltz feucht wird; die Spinnweben in der Stille umfliegen/ die Brunnen und Flüſſe ungewöhnlich austrocknen/ die Blumen ſtarck und weit riechen:

Wann die Säiten auf denen Inſtrumenten ſich ſelbſt anziehen und ſpringen; die Thüren und Schlöſſer übel ſchlieſſen/ und das Holtzwerck aufſchwillet/ Tiſche/ Käſten/ Schräncke/ und

und dergleichen offt krachen / als wann ſie reiſſen wollten:

Wann man einen groſſen Diſtel-Kopff an einem trockenen Ort verwahret / und derſelbe ſchleußt ſich von ſich ſelbſt zu; wann das abgehauene Korn kniſtert und plaʒet / als wann man einen Halmen entzwey bricht; wann die heimliche Gemächer mehr als ſonſt ſtincken / das alles deutet auf Regen.

Wann das Feuer im Winter röther ſcheinet / als es an ſich ſelbſt iſt / und die glüende Kohlen übermäßig Feuer-röthig und blanck ſeynd / bedeutet es groſſe Kälte.

Woche / eine Zeit von ſieben Tagen / und kömmt dieſe Eintheilung der Zeit von dem Anfang der Welt / und von der Schöpffung her / daher ſie von den Patriarchen beliebt / und zu den Juden / und den übrigen meiſten Völckern der Welt / überbracht worden. Bey den Heydniſchen Perſern / wie auch bey den Wilden in Africa und America / ſoll man nicht nach Wochen zehlen. Die Heyden haben den Tagen und Wochen die Namen der Planeten beygelegt / welches noch biß auf den heutigen Tag / wiewohl bey uns mit einiger Veränderung bleibet.

Wochen-Bethe iſt / darinnen die Sechswöchnerin ſich aufzuhalten / und den gewöhnlichen Wochen-Beſuch anzunehmen pflegt / in dem Zimmer oder Stuben / darinnen ſie ihre Wochen hält.

Wohlgemuht / ſiehe Doſteln.

Wolcken / ſind ein aufgezogener mit vielen Dünſten vermiſchter Dampff / ſo in der obern Lufft wieder geronnen. Die Feuchtigkeiten der Erden wird durch die Wärme verdünnet / und ſo leicht / daß ſie in die Höhe auffſteigen können / und die neben ihnen aufgeſtiegenen Dünſte mit ſich führen / daher die Wolcken nicht bloß in Waſſer zergehen / ſondern auch Donner und Blitz zeigen. Solche aber ſind vornemlich zu unterſcheiden / erſtlich dem Ort nach; geſtalten die Wolcken in den hitzigen Oertern ſehr hoch ſteigen; in den kalten ſehr niedrig ſtehen / und in den temperirten eine mittelmäßige Diſtanz von der Erden haben. Zum andern der Zeit nach; als in dem Sommer ſteigen die Wolcken höher / in dem Winter ſind ſie uns näher. Drittens der Beſchaffenheit nach / ſind etliche unfruchtbar / und haben wenig Feuchtigkeiten in ſich / ſondern können wieder in ihre atomos reſolviret werden; etliche fruchtbar / die viel Feuchtigkeiten in ſich haben / und einen Regen machen können.

Niedrige Wolcken bedeuten Regen.

Schwartze dicke Wolcken / die mit dem Wind auffſteigen und fortgehen / und von Morgen biß in die Nacht ſtehen / bedeuten künfftigen langen Regen.

Etliche rothe Wolcken / die nach der Sonnen klaren Untergang aufkommen / verſprechen ſchön Wetter.

Weiſſe Wolcken / die ſich als weiſſe Wolle oder wie ein Hauffen Federn / wann die Sonn

bereits

bereits hoch am Himmel ſtehet/ ausbreiten/ zeigen Klarheit an.

Gar geſchwind getriebene Wolcken/ bedeuten zur Zeit des Regen-Wetters/ daß der Regen noch länger anhalten werde.

Wolcken/ ſo gleich weiſſen Bergen und Schnee-Hauffen nach einander aufziehen/ von der Sonnen aber vertrieben werden/ verkündigen hell und klar Wetter.

Grünlichte Wolcken/ geben offt Wolcken-Brüche/ und groſſe Waſſer-Fälle/ und Fluthen.

Aus ſchwartzen Wolcken pflegts zwar mit Krachen/ aber nicht leichtlich mit Anzündung zu Donnern.

Wolff/ iſt ein argliſtiges ſchädliches Thier/ ſonderlich den Schaafen auffäßig. Im Winter/ wann er ſehr hungerig/ greiffet er auch Menſchen an; die Wölffe thun auch ſonſten dem Wildpret groſſen Schaden. Ihre Jungen bleiben neun Tage blind/ / und verlaſſen die Mutter nicht eher/ als bis ſie jährig ſind. Ihre Biſſe haben etwas giffiges an ſich/ und heilen ungerne. Die Augen glänzen ihnen des Nachts/ wie ein Licht. Er iſt heiß hungerig/ und friſſet ſeinen Raub mit Haut und Haar/ hernach kan er wohl etliche Tage faſten. Um Weyhnachten gehen ſie auf die Brunſt/ welches etwan zwölff Tage währet; ſie tragen zwey Monat lang/ und haben ſo viel Junge/ als die Hunde. Wann ſie ihren Jungen Speiſe zutragen wollen/ freſſen ſie ſich dicke voll/ und kotzen oder ſpeyen es hernach in ihren Hölen wieder heraus; wann ſie aber ein wenig gröſſer/ und ſtär-

cker ſind/ bringen ſie ihnen wohl lebendige Gånſe/ Ferckel/ Låmmer/ u. d. g. damit ſie ſolche erwürgen lernen. Wann ſie in einen Schaaf-Stall einbrechen/ erwürgen ſie zuvor die gantze Heerde/ hernach freſſen ſie erſt davon. Sie heulen im Winter öffters gar grauſam. Ihr Alter erſtreckt ſich auf 13. bis 14. Jahr. Wann ihn die Jåger ſchieſſen wollen/ ludern ſie ihn zuerſt/ legen Aas von Pferden oder Rindern hin/ halten dabey des Nachts auf einem Baum/ oder in einer Hütte Wache. Wann er nun kömmt/ und davon frißt/ geben ſie ihm den Reſt. Er wird auch mit Hunden/ Prügeln und Trommeln aus dem Holtz in die Netze gejagt/ und wann er einlaufft/ zu todte geſchlagen. Wie er in Wolffs-Gruben gefangen werden könne/ davon iſt in den Jagd-Büchern Nachricht zu finden. Weidmänniſche **Redens-Arten** von dem Wolff ſind: Der Wolff heulet/ frißt/ zerreißt/ hetzt oder låufft/ trabet/ wird geludert/ gehetzt/ gejagt/ gefangen/ von Hunden erbiſſen/ todt geſchlagen/ hat einen Balg/ wird geſtreifft. Sein Maul heißt ein Gebiß/ die Zåhne werden Wolffs-Fånge genannt. Seine Füſſe heiſſen Klauen/ die Wölfinnen traben und wolffen/ wann ſie Junge haben; würgen ſagt man/ wann ſie ſich mit einander beiſſen.

Wolffs-Bohnen/ werden in Gårten gezeuget/ haben einen lieblichen Geruch/ wie Violen/ und ſind vielerley Gattung. Sie ſind groß und klein/ von blauer Farbe/ und heiſſen auch Türckiſche Violen; ingleichen Leibfarbige und weiſſe

weiſſe/ auch gelbe/ blühen im Junio und Julio/ und tragen breite Bohnen. Sie verzehren, zertheilen/ ſaubern/ und wird ein Tranck davon gemacht.

Wolffs-Milch/ Teufels-Milch/ iſt ein bekandtes Kraut/ das oben eine Cron von grünen Blättern/ mit gelben kleinen Blüthen träget. Die Wurtzel iſt mit einer gelben Rinde bedecket/ und das Kraut iſt voller Milch. Es wächſt neben den Zäunen und Aeckern wild/ und befindet ſich auch in Gärten. Man braucht es in den Apothecken/ als ein ſtarck purgirendes Mittel/ und bereitet daraus einen Extract, Zucker und Pillen/ die alle ſehr ſtarck abführen. Nebſt dieſer/ ſo allein in Apothecken gebraucht wird/ hat man annoch zur Zierath in den Gärten/ die mit Mandel-Blättern/ die Sonnen-wendige/ die Cypreſſen und Indianiſche Wolffs-Milch.

Wolffs-Wurtzel/ Hunds-Tod/ wird mehrentheils in Gärten aufbehalten. Die Wurtzel und das Kraut seynd ſehr gifftig/ und dem Menſchen/ und dem Vieh ſchädlich. Die Wurtzel in Salben und Laugen genetzt/ vertreibet die Niſſe und Läuſe auf dem Haupt. Zum Gegen-Gifft hat es /die Cappern/ Zittwer/ und Fünff-finger-Kraut-Wurtzel/ Berberis-Beeren/ Bocks-Blut/ Menſchen-Koth/ geſiegelte Erde/ Scorpion-Oel.

Wolffs-Zahn/ iſt in Silber eingefaſſeter/ und mit dergleichen kleinen Schellen beſetzter Zahn vom Wolff/ ſo insgemein an dem Kinder-Pater-Noſter hängt/ welchen man den Kindern/ ſo Zäh-

ne hecken / in den Mund giebt / in der Meynung / als brächen ſelbige durch deſſen verborgene Würckung und Krafft davon eher hervor. Statt des Wolff-Zahns / pflegt man auch offtmals Cryſtall oder andern länglich-rund geſchlieffenen Stein oder Fluß einfaſſen zu laſſen.

Wolle / iſt eine der einträglichſten Nutzungen / die man von dem Schaaf-Vieh zu genieſſen hat / und die / ohne Abgang des Viehes / jährlich wieder kömmt. Einige leſen gleich bey der Schur die Kern-Wolle / welche die feinſte / weiſſeſte / und zarteſte iſt / ſich auch unter der andern hier und dar vermengt befindet / von der andern ſchlechten heraus / und verkauffen ſie abſonderlich. An einigen Orten werden die Schaafe zweymahl des Jahrs / an andern nur einmal geſchoren / daher die Wolle ein- oder zweyſchürig genennet wird. Die einſchürige Wolle wird von einigen vor beſſer / als die zweyſchürige gehalten. Die zweyſchürige wird unterſchieden in die Winter-Wolle / ſo von der erſten Schur / welche um Walpurgis verrichtet wird; und in die Sommer-Wolle / die von der andern Schur / die um Anfange des Herbſt-Monats geſchiehet / genommen wird. Dieſe wird der Winter-Wolle vorgezogen / weil ſie reiner und zarter iſt. Die Wolle iſt ſehr unterſchiedlicher Gattung und Güte / nach dem Unterſcheid der Länder / oder auch der Weyde in einem Lande: wie dann die hohen und trockenen Weyden eine beſſere Wolle geben / als die niedrigen und feuchten. Daß auch die gute Wartung der Schaafe vieles dabey thue / iſt unter andern an der Eng-

liſchen

liſchen Wolle abzunehmen / die ihre Feine zum Theil davon haben ſoll/ daß die Schaafe daſelbſt wenig oder gar nicht gemolcken werden.

Wolverley / iſt ein Kraut / ſo bey uns in Gärten gezogen wird. Es hat Blätter / faſt wie Wegrich/ und einen dünnen haarigen Stengel/ an deſſen Spitze Gold-gelbe Blumen im Brach-Monat erſcheinen; hat einen bittern ſcharffen Würz-Geſchmack/ zertheilet das geronnene Geblüt im Leibe/ in Bier oder Wein geſotten/ und davon getruncken. Von der Wurtzel getruncken/ zermalmet den Lenden-Stein/ und heilet die Geſchwüre der Gedärme. Kraut und Wurtzel gepülvert/ dienet dem Vieh bey anſteckenden Seuchen; gekocht/ und dem Vieh zu trincken gegeben/ wehret dem Gifft von innen und von auſſen.

Wůbeln oder Stopffeln heißt / wenn das Weibs-Volck die Löcher/ ſo in Leinwand/ Cattun / Neſſel oder ander zartes Tuch / geriſſen ſind/ durch die darzu verfertigte Stopff-Nadel / dicht und ſauber / mit klaren Zwirn wieder überſticht und zufüllet.

Wucher/ ſoll der Haußwirth nicht treiben/ dann er iſt eine unmäßige Nutzung / da von dem ausgeliehenen Geld für die Zinſe ein mehrers genommen wird/ als die Geſätze verſtatten. In Deutſchland iſt durchgehends der erlaubte Zinß/ fünff oder ſechs/ jährlich von hundert; wiewohl er anderswo höher oder geringer iſt / nachdem der Mangel oder Uberfluß am Geld es erfordert: auch wird vor wucherlichen Anſchlag angeſehen/ wann

Früchte auf dem Halm / oder an dem Weinſtock / voraus alſo gekaufft werden / daß die Lieferung gewiß unter den Marck-gängigen Preiß erfolgen muß; it. wann in wohlfeiler Zeit vor ein Darlehn / ſtatt der Zinſen / eine gewiſſe Gült an Geträyd oder Wein bedungen / und hernach zu theuren Zeiten in demſelben Maas gefordert wird / da ſie den Wehrt der gebührlichen Zinſe zwey- oder dreyfach überſteigt. Der Wucher iſt in Rechten ſo verhaſſet / daß ein wucherlicher Contract, ob er ſchon eydlich beſtättiget wäre / für ungültig erkandt / und der Wucherer um den vierdten Theil des Capitals geſtraffet wird.

Wuhne / nennen die Fiſcher ein groſſes Loch / welches man zur Winters-Zeit auf denen zugefrornen Teichen in das Eiß hauet / damit die Fiſche Lufft bekommen / und unter dem Eiß nicht erſticken. Je gröſſer der Froſt iſt / und je dicker das Eiß wird / je mehr muß man Wuhnen machen / und ſolches auch deſto öffter widerholen.

Wunder-Baum / Creutz-Baum / iſt ein Gewächs / das geſchwind zu einer anſehnlichen Höhe auffſteiget. Hat einen ſtarcken hohen Stengel / der ſich in Zweige ausbreitet / breite ausgereckte Blätter / bleiche Blumen / und eine Frucht / die in einem dreyeckigen blaulichen Kopff ein weiſſes Marck enthält / in welchem der Saame lieget. Dreyſig Saamen-Körner gepülvert eingenommen / machen eine ſtarcke Abführung von oben und unten / ſind aber widerlich im Gebrauch / und beſchwerlich in der Würckung.

Wund-Holtz/ iſt das Holtz von einem Eſchen-Baum/ der im Frühling/ wann er voller Blätter iſt/ im wachſenden Mond gefället worden. Dieſes Holtz heilet alle Wunden/ wann ſie friſch/ und noch blutend damit beſtrichen/ und täglich mit friſchem Waſſer gewaſchen werden. Es heilet auch auf gleiche Weiß die Geſchwulſt/ an Menſchen und Vieh/ wie nicht weniger die Geſchwüre und Gewächſe/ auch den Rücken der Kinder/ wann ſie auswachſen wollen.

Wund-Kraut/ wächſt an ſteinigten Orten und Wegen. Die Blätter und Blumen brechen den Stein/ ſind gut für Durchlauff/ rothe Ruhr und Blutſpeyen; Aeuſſerlich für Wunden/ faul Zahn-Fleiſch/ und wackelnde Zähne.

Wünſchel-Ruthe/ iſt eine/ wie ſie von Berg-Leuten ſonderlich gebraucht wird/ abgebrochene oder abgeſchnittene Zwieſel/ oder zweyäſtige Ruthe von Holtz/ Haſelſtauden/ oder auch Meßing/ und andern Metall/ womit der Ruthen Gänger/ wann er ſolche mit beyden Händen/ zwiſchen den kleinen und Gold-Finger/ mit aufwärts gekehrten Enden/ faſſet/ die Ertzte oder Gänge ſuchet/ und durch den Schlag der Ruthen/ wo ſie ſich unterwärts drehet/ die Gänge ausgehet/ daß man darauf einſchlagen/ und niederſchürffen könne. Viele vertieffen ſich allzuſehr in dieſe Kunſt/ und wollen durch der Wünſchel-Ruthe Drehen und Schlagen/ nicht nur Metalle/ ſondern auch unterirdiſche Waſſer/ verlohrne Marck-Steine/ und ſehr viel andere verborgene Dinge mehr/ erfinden und herausbringen/ ſo aber im bloſſen

Aberglauben beſtehet/ durch welche viele betrogen worden.

Wurffen oder **Wurffeln** / heiſt das ausgedroſchene Getrāyde/ nachdem es vorhero/ ſo viel möglich / von den Sturtzeln und der groben Spreu/ vermittelſt des Fleder-wiſches / geſaubert worden / mit einer Schauffel gegen dem Winde zu/ an dem andern Ort der Tenne fein in die Höhe hinwerffen/ damit ſich die Körner theilen/ und der Wind die Spreu abſondern/ und zurück wehen könne; ſiehet man/ daß des Windes zu wenig iſt/ ſo muß man deſto öffter mit dem Flederwiſch das gewurffte Getrāyde abkehren/ damit es fein rein werde / und keine Spreu darinnen bleibe. So aber der Wind auch gar zu ſtarck/ und das Getrāyde etwas geringe wāre/ ſo muß man die Schenn-Thore nicht allzu weit aufmachen/ damit der Wind nicht allzuſtarck auf die Tenne gehe/ und das geringe Getrāyde nicht zu ſehr unter die Spreu verwehen könne. Iſt der Hauffen gantz gewurfft/ ſo beſchauet man das gewurffte Getrāyde / wie weit es rein iſt / und ſo weit läſſet man daſſelbe vor ſich liegen/ und nimmt das andere um dieſelbige Gegend/ ein wenig mehr als die Helffte/ wiederum ab/ ſtöſſets mit dem Rechen wieder in den vorigen Ort/ (doch das die Spreu zuvor zuſammen und beyſeit gethan werde/) und das wird alſo aufs neue gewurfft. Dieſes Abnehmen und Wurffeln wird zu vier/ fünff/ und mehrmahlen wiederholet/ nachdem der Wind gehet/ und das Getrāyde rein wird.

Wurff-Schauffel / iſt eine hölzerne Schauf-

Schauffel / damit die ausgedroſchenen Körner gewurfft werden. Insgemein nehmen zwar die Dreſcher die ordentliche Korn-Schauffeln dazu / womit man ſonſten das Geträyde auf denen Böden zu wenden pflegt / und zwar mehr um ihrer Bequemlichkeit willen / als daß ſie gute Dienſte damit verrichten ſolten; es ſind ihnen aber ſolche nicht zugelaſſen / ſondern / daß ſie ſich kurtze Wurff-Schauffeln anſchaffen ſollen / anzuhalten; dann je kürtzer die Schauffel iſt / je reiner das Geträyde im Wurffen damit gemacht wird.

Würgen / iſt / wann ſich die Hunde / Wölffe oder Füchſe beiſſen / da ſagt man / ſie würgen einander.

Wurm / iſt in der Natur ein unvollkommenes Thier / darunter viele des Geſichts und des Gehörs ermangeln / ohne Füſſe / eines ſcheußlichen und eckelhafften Anſehens. Insgemein iſt das Gewürm ſchädlich / doch ſind einige / die wozu nütze ſeyn / als da iſt der Seidenwurm / der einen köſtlichen Faden ſpinnet / der Regenwurm / der in der Artzney ſtattliche Würckung thut / u. a. m. Würme kommen herfür in der Erde / im Waſſer / in Früchten / in lebendigen Thieren / und in lebloſen Cörpern. Der Menſch iſt vornemlich mit Würmen geplagt / wie denn im Haupt / im Hertzen / in den Nieren / und andern Theilen des menſchlichen Leibes derer gefunden worden: Der bekandten Spul- und anderer Bauch-Würme / der ſo genannten Mit-Eſſer bey den Kindern / und des Fingerwurms zu geſchweigen.

Wurm/ iſt eine Kranckheit der Pferde/ ſo vom dicken / verderbten Geblüt herkömmt / und gleich dem Krebs/ Haut und Fleiſch angreifft. Er iſt unterſchiedlicher Arten / der Pürtzel / der Reitende / der ausbeiſſende/ der flieſende/ u. ſ. w. Sie ſind alle anſteckend/ ſo gar / daß der Sand/ in welchem ein ſolch Pferd eingeſtallet worden / über lange noch anſtecken kan.

Wurm / iſt auch ein Kranckheit der Bäume/ im Garten-bau / wann einer durch Schlagen oder Stoſſen beſchädiget worden/ daß die Rinde vom Holtz abſtehet/ So wachſen Würmlein darunter/ ſo die Rinde durchfreſſen / daß der Baum-Safft dadurch verringet. Es geſchicht auch / daß ſich kleine Pucklein an die Rinde aufwerffen / in welchen Würme wachſen. Wann dergleichen Schaden an einem Baum vermercket wird / ſoll er abgeſchlagen / oder ausgeſchnitten / und der Ort mit Baum-Salbe verſtrichen werden. Bey allen wilden Baum-Saamen befindet ſich ein kleiner Wurm / ſo mit bloſſen Augen kaum zu erkennen. Wann ſolcher Saame nicht wohl in Acht genommen/ und mit Fleiß verwahret wird/ gewinnet der Wurm Leben und Wachsthum / und verzehtet den Saamen / wie der Korn-wurm das Geträyde.

Wurm=Kraut / hat ſtreifflichte / gerade über ſich ſtehende Stengel / ſo häuffig mit länglichten/ gleich einer Säge zerkerbten Blättern beſetzet ſind/ oben auf den Stengel bringet es Knöpflein/ voll kleiner gelben Blümlein. Das Kraut hat einen ſehr ſtarcken Geruch/ und bittern Geſchmack/

ſchmack/ und wird am Wege / an Aeckern und Teichen / doch meiſtens auf ſandigem Boden gefunden. Sein Gebrauch iſt wider die Würmer/ Bauchweh / Gries / verſtopffte Monats-Zeit / und Waſſerſucht.

Wurm-Saamen/ ſiehe Zittwer-ſaamen.

Wurſt/ iſt ein/ mit gehacktem Fleiſch / und untermengtem Gewürtz / gefüllter Darm / derer man unterſchiedliche Arten findet. Es giebet Schweiß-Würſte / die von Schwein-Blut/ mit Fleiſch und Fett vermiſcht / gemacht / und worzu der Magen / die Blaſe / und ſtärckſten Därme / genommen werden. Die Brat- und Knack-Würſte pflegt man gleicher Geſtalt aus dem Schweinen-Fleiſch / mit Saltz/ Pfeffer / Kümmel/ und andern Dingen/ zu machen. In Nieder-Sachſen/ und andern Orten/ ſind bekandt die Rinds-Würſte / die Grütz-Würſte / welche ſie aus Gerſt-Grütze/ und entweder aus Rinds- oder Schwein-Fett / zubereiten / und hernach als eine gemeine Hauß-Koſt anzuwenden pflegen. Cervelat-Würſte kommen aus Italien/ beſtehen aus Schwein-Fleiſch und Speck / ſind wohl gewürtzt/ derb geſtopfft / und geräuchert / und werden alſo roh verſpeiſet. In wohlbeſtalten Küchen werden auch gewiſſe Arten der Würſte verfertiget/ die entweder zum garniren gebraucht / oder als ein delicat Eſſen mit aufgetragen werden; unter ſelbigen ſind ſonderlich die Fricandellen oder Netz-Würſte/ ſo vom gehackten Kalb-Fleiſch in lange Streiffen von dem Kalbs-Netz gewickelt / und wie Würſte formiret werden / es können aber

unter

unter dieſem Namen begriffen werden / alle die Arten kleiner Würſte / ſo von Kalbs-Lebern oder Gekröſe / von Krebſen / friſchen Morcheln / Spinat / ſchmackhafft zubereitet / in zugerichtete Schöps-Därme / vermittelſt einer Wurſt-Sprütze / gefüllet / und zur Schleckerey entweder allein / oder in Paſteten und Potagen gebraucht werden.

Würtel / iſt der vom Thon runde gebrannte kleine Ring / der an die Spindel geſteckt wird / ſo wohl Flachs / als Wolle / daran zu ſpinnen / damit ſelbige im Ausdrehen deſto beſſer herum lauffe; bey den Gold-Spindeln iſt er insgemein von Bley.

Wurtzel / iſt das Theil der Gewächſe / ſo mit Erden bedeckt / aus welcher es den Nahrungs-Safft an ſich ziehet / und dem Stamm mit ſeinen Aeſten mittheilet. Bey Verſetzung der Bäume iſt vornemlich darauf zu ſehen / daß die Wurtzeln vorſichtig / und in der Maſſe / wie es eines jeden Baumes Art erfordert / beſchnitten / und mit guter / nicht todter / oder allzubindiger Erde beſchüttet / auch aller Zufluß faulen Waſſers davon abgewendet werde. Die Wurtzeln der Kräuter / ſo zur Artzney geſammlet werden / erfordern ihre bekommliche Zeit. Dann die / welche / wann ſie reiff / zugleich auch holtzig werden / müſſen entweder im Frühling / oder ja / wann ſie in ihrer beſten Krafft und Wachsthum ſtehen; andere aber / die ohne ſolche Veränderung zu ihrer Vollkommenheit gelangen / mögen auch im Herbſt / wann die Blätter ſchon abgefallen / ausgehoben werden. Sie werden in trockener / und ſonderlich

die

die dünnen und kleinen/ in mäßiger Lufft behalten. Die Wurtzeln/ ſo in der Küche dienen/ werden in einem Keller in Sand verſcharret/ damit ſie lange friſch bleiben.

Würtze/ heiſſet das jung gebraute Bier/ ſo noch warm auf dem Bottig ſtehet.

Würtz-Mühle/ iſt ein von Holtz verfertigtes viereckigtes Inſtrument/ von oben mit einer Leyer/ und der dazu gehörigen Schraube/ von unten aber mit einem Schub-Käſtlein/ worein das klein zermalmete Gewürtz fällt/ verſehen/ worinnen man das Gewürtz klein zu mahlen pfleget.

Würtz-Topff/ iſt ein von Porcellain oder Zinn zubereitetes Gefäß/ mit zwey Henckeln gezieret/ worein man allerhand wohlriechende ſchöne Blumen zu ſetzen/ und ſelbige vor oder bey dem Fenſter zu ſtellen pflegt.

Wüſtung/ ſind ungearbeitete Felder/ die mit Holtz angeflogen/ oder mit Gebüſch bewachſen/ und vorhin gebauet Feld geweſen.

Z.

Zäcklein/ heiſſen die kleinen/ saubern/ weiſſen Canten/ und zugeſpitzte Ränder/ womit die Halstücher/ Schürtzen/ Ermel/ Manchetten/ und andere Sachen/ rings herum an den Enden nach Belieben beſetzet werden.

Zahl-Perlen/ ſind die runden groſſen Perlen/ die an einem Faden angereihet/ ein- oder mehrfach um den Hals geſchlungen werden.

Zahl-Pfennig/ macht man aus Kupffer oder

Meßing. Die letzten werden zuweilen auch weiß geſotten/ daß ſie der Silber-Müntze ähnlich ſehen. Die Art und Weiſe ſolche Rechen-Pfennige zu prägen/ geſchicht faſt auf gleiche Weiſe/ wie mit dem Geld in rechten Müntzen; und weil die Zahl-Pfennig-Schläger mit ebem ſolchen Müntz-Zeug verſehen ſind/ als zur Scheide-Müntz gehöret/ ſo werden ſie eydlich/ und bey hoher und Lebens-Straffe dahin verbunden/ keine Müntze zu machen/ noch andern dazu einigen Vorſchub zu thun. Sie ſind in verſchiedener Gröſſe/ werden ſo wohl zum Rechnen/ abſonderlich von Frantzoſen/ die damit gar behend zu rechnen wiſſen/ als zum Spielen gebraucht/ und in Paqueten zu 100. und zu 1000. verkaufft. Das Gepräge zeigt gemeiniglich auf der erſten Seite das Bildnus eines groſſen Herrn/ auf der andern aber eine hiſtoriſche Figur/ Wappen/ oder beſondere Sinnbild. Heutiges Tages werden die meiſten Rechen-Pfennige zu Nürnberg gemacht/ und verkaufft/ und hat die Laufferiſche Fabrique vor andern darinnen den Vorzug/ welche ſie in groſſer Menge auf die Franckfurter und Leipziger Meße bringt.

Zahn/ Zähne/ ſind Beine von beſonderer Härte/ ſo in den Kinnbacken verſetzet/ und zu Zermalmung der Speiſen in dem Munde/ auch zu Formirung der Stimme/ bey dem Menſchen dienen. Sie haben ihre Nerven/ Puls-Blut- und Spann-Adern/ deren letztere in das dünne Bein-Häutlein/ welches die Wurtzel der Zähne inwendig bekleidet/ gehen/ und den Zähnen die Empfindlichkeit mittheilen. Die Kranckheiten an den

Zäh-

Zähnen ſind unterſchiedlich. **Zahn-Schmertzen** entſtehen von ſcharffen oder ſauren Flüſſen/ ſo die zarten Häutlein an den Wurtzeln der Zähne nagen und zerreiſſen. Es iſt einer der empfindlichſten Schmertzen / die ein Menſch auszuſtehen hat. **Hohle Zähne** werden von eben dergleichen / auch kalten Flüſſen / wann ſie in die Zähne dringen / oder ſich daran hängen / oder auch / wann die Zähne von Würmern angefreſſen werden. **Wacklende zähne** werden / entweder / wann das Zahn-Fleiſch faul wird / und ſchwindet / oder wann die Wurtzeln des zahns ſchaden leiden. **Schwartze** und **faule zähne** werden / wann der ſaure Kalch ſich daran ſetzet / und ſie gleichſam überziehet. **Stumpffe zähne** ſind / die weder ſüſſes noch ſaures leiden können / weil ſie von einer ſaltzigen Säure angelauffen ſind. Weil nun alle ſolche Kranckheiten gar gemein / ſo werden auch darwider täglich neue Mittel erſonnen / verſucht und angewendet / wovon nicht nur in Mediciniſchen / ſondern auch Hauß- und Kunſt-Büchern / viel zu leſen.

Zahn-Fleiſch / das derbe unbewegliche Fleiſch / ſo die Käſtlein an den Kinnbacken bedeckt / und die zähne darinn befeſtiget. An demſelben äuſſern ſich auch mancherley Kranckheiten. Dann es **wächſt** aus / vermittelſt eines ſchwammigen Fleiſches / ſo vom faulen Geblüt entſtehet: Oder / es wird **entzündet** durch Verſtopffung irgend einer Feuchtigkeit / wovon es roth wird / hitzet und ſchmertzet: Oder / es **ſchwindet** / und wird verzehret von ſcharffen

Feuchtigkeiten / die es innerlich und äuſſerlich angreiffen: Oder/ es wird ſchwürig und faul/ wann die Schärffe die Gefäße der Säffte zerriſſen.

Zahn-Kraut / Zahn-Wurtz/ deſſen giebet es unterſchiedene Gattung. Die Wurtzel iſt durchgehends von Schuppen/ die wie Zähne ausſehen/ zuſammen geſetzt/ weiß/ weich/ und ſafftig/ die runden Stengel einer Spannen hoch / aus welchen an der Mitte bis an die Spitze Purpurfarbene Blüthen kommen / die einen ſchwartzen und runden Saamen in kleinen Knöpffen bringen. Es wächſt in Wäldern an ſchattigen Orten/ kömmt bald im Frühling hervor / und vergehet bald. Es dienet für den Schlag/ Lähmung und Entzündung / und in den Apothecken wird aus dem Kraut/ ſamt der Wurtzel/ ein Waſſer deſtilliret/ das wider die ſchwere Noth der Kinder gut iſt. Der aus dem Safft der Wurtzel bereitete Syrup thut gleiche Würckung.

Zahn-Pulver/ iſt ein Pulver / ſo zum abreiben der Zähne gebraucht wird/ dieſelben weiß/ rein und gut zu behalten. Sie werden auf mancherley Weiſe von Ziegel-Mehl/ Bimſtein/ Fiſchbein / mit Viol-Wurtz/ und andern gelinden wohlriechenden Dingen verſetzt / zugerichtet. Die kurtz davon kommen wollen / nehmen Tobacks-Aſche / oder Kohlen-Staub. Das ſanffteſte wird aus einer gebrannten Rinde von groben Brod gemacht.

Zahnſtocher/ iſt ein/ entweder von Silber/ oder einer Feder-Kiele / zugeſpitztes / und mit allerhand Drat und Zierrath umwundenes Inſtru-

ſtrument/ womit man das / was einem bey dem Eſſen zwiſchen die Zähne kommen/ wieder frey zu machen ſucher: Pflegt insgemein in einem ſilbernen ſtähhlernen/ oder mit Gold- und ſilbernen Drat umflochtenen Futeral zu ſtecken.

Zange/ iſt ein Werckzeug von Eiſen oder Meßing zu mancherley Gebrauch / wo etwas mit Stärcke oder Behändigkeit anzugreiffen / oder etwas zu faſſen: da man die bloſſe Hand nicht gebrauchen kan. Man hat Feuer-Zangen/ das Feuer auf dem Herd damit zu regieren; Kneip-Zangen/ die Nägel damit auszuziehen: Schmiede-Zangen/ das glüende Eiſen auf dem Amboß feſt zu halten; Beſchlag-Zangen/ in der Münze die Bleche damit anzufaſſen: Drat-Zangen/ den Drat damit zu biegen. Die Zahn-Aerzte und Barbierer haben Pelicane/ und andere Zangen/ die Zähne damit auszubrechen.

Zapffe/ heiſſet die ſchuppige Frucht des Tangel-Holzes/ nemlich der Kiefern / Tannen und Fichten. Dieſe Zapffen kommen anfänglich faſt in Geſtalt einer Erd-Beere hervor/ haben einen lieblichen Geruch/ und ſchöner Violet- und grüner Farbe/ werden aber / indem ſie nach und nach gröſſer wachſen / von Zeiten zu Zeiten grüner/ denn Dunckel-grün/ und endlich braun oder gelblich. In ſolchen Zapffen iſt der Saame verborgen / und jede und alle Körnlein beſonders mit Liedern oder Schuppen eingeſchloſſen / daß ein einziger ſolcher Zapſſen / ſonderlich an Fichten/ hundert und mehr Saamen-Körnlein in ſich hat / und unter einem Liede oder einer Schuppe

auch zuweil zwey Körnlein ſtecken. Die Fichte hat die längſten zapffen/ welche unten gantz ſpitzig anzuſehen; die Tannen-zapffen hingegen ſind etwas kürtzer/ und unten kaulicht / oder etwas abgeſtumpt/ die Kiefernen aber noch kürtzer. Wann es viel Tannen- und Fichten-zapffen giebt / ſo giebt es nicht viel Hartz/ weil ſich dieſes ſodann in gedachte zapffen ziehet. Die jungen Tannzapffen / wann ſie noch gantz friſch ſind / werden in Zucker eingemacht/ geſotten/ und nebſt andern Confituren auf reicher Leute Taffeln mit aufgeſetzt. Man pfleget ſie auch in den Thee zu thun/ dann ſie einen rechten balſamiſchen Geſchmack zu wege bringen/ der nicht allein der zunge angenehm/ ſonder auch dem Menſchlichen Cörper überaus geſund iſt.

Zapffen-Kraut/ Kehl-Kraut/ wächſt in warmen Ländern auf den Gebürgen wild / bey uns aber wird es in Gärten gehalten. Man hat das groſſe und das kleine / die einerley Krafft und Gebrauch haben. Die dritte Art wird **Zungen-Kraut** genannt / weil auf dem groſſen Blat ein kleines / wie ein zünglein / aufliegет. Es trägt rothe Beere. Alle Gattungen ſind ein gut Wund-Kraut / werden aber vornehmlich zu Mund- und Gurgel-Waſſern / wieder böſe Hälſe/ die Mund-Fäule / und das gefallene zäpfflein gebraucht.

Zapffen-Kraut/ ſiehe **Halß-Kraut/** it. **Wald-Stöcklein.**

Zäumen/ heiſſet eigentlich / einem Pferd den zaum anlegen / vermittelſt deſſen es der Reuter in

Gehor-

Gehorſam erhalten/und nach ſeinem Willen und Gefallen/ regieren kan. Wann ein junges Pferd hierzu angewöhnet werden ſoll/ muß man vorhero deſſen Maul auswendig und inwendig beſichtigen/ ob es tief oder ſeicht/ weit oder eng ſey? Wie der Canal/ die Hacken/ Laden oder Bühler/ und Zunge beſchaffen ſeyn: Damit man ſehe/ ob es ein groſſes/ weites/ oder enges Mundſtück/ viel oder wenig Eiſen/ gantze/ halbe/ oder gar keine Freyheit benöthiget; man hat ferner das Kinn/ die Ganaſchen/ den Halß/ Nacken und die Bruſt zu betrachten/ um zu erfahren: Ob die Stangen lang oder kurtz/ gerad oder geſchweifft/ viel oder wenig vorgeſchoſſen/ hart/ mittelmäßig oder gelinde ſeyn müſſen; Es iſt geſchwind zu ſehen/ wann man dem Pferd ein paar Probier-Stangen aufleget/ (die man lang und kurtz/ gerad und krumm/ auch nach Belieben ein Munſtück aus- und ein anders hinein ſchrauben kan/) was ein Pferd vor eine Zäumung erfordere/ welches abſonderlich denenjenigen einen guten Behuff giebt/ welche der Fundamental-Zäumung nicht gar mächtig ſind/ die können dann ſolche auf ein Papier legen/ dieſelbige darnach leicht abzeichnen/ und dem Sporer verfertigen laſſen. Insgemein gewöhnet man die jungen/ und erſt aufgeſtellten Pferde/ an die gemeinen Hohl-Biſſe/ oder geſchloſſene Mundſtücke/ welche gedachter Maſſen nach des Mundes Eigenſchafft und Beſchaffenheit eingerichtet/ und vorher an andern Pferden gebraucht ſeyn müſſen/ damit ſie fein gewerbig und gänge ſeyn/ und ſich der Geſchmack und Geruch vom Verzinnen verlohren

habe. Denen jungen Pferden muß die Freyheit der Zungen anfangs nicht gelaſſeu werden/ bis der Kopff wohl ſteht / und das Pferd in eine gute Poſitur gerichtet iſt. Die Stangen⸗Zügel müſſen im Anfang nur ein wenig angezogen / und ſachte geführet werden/ damit man dem jungen Roß das Maul nicht verderbe/ noch zerreiſſe. Das Mundſtück muß beyderſeits gleich hangen/ und/ damit es die Hacken nicht berühre/ einen queren Finger über die Hacken gegürtet werden. Die Arbeit an ſolchen Mundſtücken muß ſauber/ glatt und gleich/ und nicht ein Theil dicker / ſchärffer/ unebner/ gröſſer oder kleiner/ als der andere ſeyn. Die Kinn-Kette / oder/ wie ſie von andern genennet wird/ der Kinn-Reif/ muß weder zu weit / noch zu eng eingelegt ſeyn/ dann in jenem Fall ſchlottert das Gebiß/ und die Stangen ziehen ſich dem Pferd nach der Bruſt / da es ſich dann / wann es durchgehen will / übel halten läſſet; dieſen Falles aber wird das Mundſtück im Maule ſtarr / und das Maul über die Gebühr eingezogen / daß das Pferd ſolches nicht wohl regen kan. Der Kehl-Riemen ſoll ziemlich weit eingethan/ und das Naſen-Band/ oder der Riemen über die Naſe/ feſt zugegürtet werden. Alſo ſoll man die jungen/ und neu-aufgeſtellten Pferde/ alle Tage um die andere Nachmittag-Stunde aufzäumen/ im Stand umkehren/ rein abſtreichen / kämmen / und damit der Zaum am Kopff frey ſey/ den Kappen-Zaum/ oder die darzu mit Fleiß gemachte Halffter / über den Zaum anlegen. Den Kappen-Zaum / wann man ſich deſſen bedienet/ muß man über den

Naſen

Naſen Knorpel gürten. Der muß nicht zu weit noch zu eng ſeyn/ wann man das Pferd ſo wohl bequem regiren / als vorſehn will / daß es nicht wund werde. Man muß auch den Kappen-Zaum nicht zu hoch gürten / weil er ſonſten keine Dienſte thut/ noch zu niedrig/ weil es ſodenn dem Pferde am Athemholen verhinderlich iſt. Die Stangen-Zügel ſoll man obgedachter maſſen ein wenig anziehen / oben auf dem Rücken / an dem Gurt / über die Decke anmachen / und das Roß auf dieſe Art aufgezäumet / und halb gerüſtet/ über eine Stunde ſtehen laſſen; damit es auch das Mundſtück gerne annehme / und daran kauen und arbeiten lehrne/ ſoll man ihm offt Saltz und Haber vermenget in das Maul geben. Endlich iſt beym Zäumen folgendes zu betrachten: Einem Pferd/ſo einen langen und dünnen Halß hat / gebühren kurtze leiſe / und vor ſich geſchweiffte Stangen / ſonſt iſt die Uberzäumung das nächſte. Ein kurtzer ſchwerer und dicker Halß und Kopff / will durchaus nicht mit harten langen Stangen gefangen ſeyn / ſondern man muß ihm kurtze gerade Stangen geben/ die über ſich richten; ſo muß auch des Reuters Fauſt über ſich geführet werden. Ein langer Hirſch-Halß erfordert kurtze / leiſe Stangen/ wobey des Reuters Fauſt gantz tieff muß geführet werden. Einem Pferd/ das unſtät vom Halß und Kopff / ſoll man leiſe geſchweiffte Stangen/ nebſt einem gantzen Mundſtück geben. Ein Pferd / das die Zunge ausſtreckt erfordert ein gewerbiges Mundſtück / welches ſpielend macht/ und eine gute Reuters-Fauſt. Ein Pferd/ ſo die

zunge über ſich ausſtreckt/ erfordert einen hohen Galgen/ der aber in der Runde ziemlich weit iſt. So ein Pferd das Maul krümmet/ ſoll man ſelbigem gerade Stangen mit einem gantzen Mundſtück geben. Die das Maul aufſperren/ denen ſoll man keine hohe Galgen/ ſondern niedrige gewerbige Mundſtücke geben/ und den Naſen-Riemen feſt zuſchnallen; Toden-Laden/ ſo voller Schwülen/ ſoll man ein leiſes Hohl-Biß geben/ und das Pferd auf die Zunge und Kinn zäumen. Einem abgeſchliffenen Fuchx-Kinn/ ſoll man eine Pantzer-Kette mit kleinen wohl gedrängten gleichen Gliedern geben/ dann dieſe ſteigen nicht leicht/ dahero ſie meiſtens vor alle Pferde zu gebrauchen. Setzt ein Pferd den Kopff auf die Bruſt/ und gehet durch/ dem giebt man Zungen-Freyheit/ und ein paar geſchweiffte Stangen. Man kan auch ein Cantarrgen mit einlegen/ ſolches Wechſels-weiſe zu gebrauchen/ mit welchem viele Fehler können corrigiret werden. Einem bäumenden Pferde/ muß die allergelindeſte Zäumung gegeben werden. In Summa/ man muß in allem/ nicht allein auf die Poſitur der Pferde ſehen/ ſondern auch an etlichen dieſelbe nicht achten/ maſſen nicht alle Pferde darnach gewachſen/ daß ſie gute Poſitur machen können/ ſondern/ wann einem ein ſolches übel gewachſenes Pferd zu Händen kömmt/ muß man es zäumen/ wie es deſſen Kopff und Halß zuläſſet.

Zäumen/ heiſſet auch in denen Küchen/ denen abgebrüheten/ ausgenommenen/ und rein gewaſchenen Hünern/ Capaunen ꝛc. ehe ſie an dem Brat-

Spieß

Spieß geſtecket/ oder auch gekochet werden/ die eine zuſammen gebogene Keule durch den Durchſchnitt/ durch welchen das Eingeweide heraus genommen wird/ ſtecken/ die andere aber dem über den Rücken hinunter gebogenen Kopff und Schnabel einverleiben.

Zaun/ iſt eine Einfaſſung/ womit ein Feld/ Wieſe oder Garten umgeben/ und wider den An- und Einlauff verwahret wird. Es giebt mancherley Arten der zäune/ die beſten ſind die lebendigen oder ſelbſt-wachſenden Hecken/ das beſte und gemeinſte Holtz darzu iſt der Weißdorn/ oder Meelbeer-Strauch/ davon im Herbſt entweder die Beere zum Saamen geſammlet/ oder die Beſätzlinge abgeſtochen/ und den Saamen in Gruben eines Schuhes weit von einander/ und gleich ſo tieff/ ſo den Winter über offen und aufgeworffen ſtehen bleiben im Frühling bey wachſenden Mond eingeſtreuet/ die Abſätzlinge aber im Wein-Monat/ beym vollen Mond geſetzet/ auch wann ſie ausſchlagen/ mit ſtutzen und beſchneiden zu rechter zeit fleißig gewartet werden müſſen/ damit ſie unten am Erdboden recht dichte und feſt durcheinander wachſen/ und ſo wohl den Dieben//als dem Vieh/ den Durchgang verwehren. Wann ſie dann nach etlichen Jahren zu der verlangten Höhe erwachſen/ werden ſie von oben/ und auf den Seiten fleißig unter der Scheer gehalten/ da ſie dann immer dichter werden/ und neben dem Schutz auch eine beſondere zierde dem Garten geben. Man kan dergleichen zäune auch mit Schnittlingen von Hagedorn und Schlehen anlegen/ wann man ſie am ſtar-

ſtarcken Ort ein wenig ſpaltet / ein Haber-Körnlein hinein ſtecket / und ein gutes Erdreich bey wachſenden Mond einlegt/ daß ſie nur einer Quer-Hand hoch über die Erde herfür ragen / und noch einmal ſo weit von einander zu liegen kommen.

Zaun-König / iſt der kleineſte unter denen bey uns bekandteſten Vögeln. Hält ſich meiſtens an den Zäunen auf / daher er auch den Namen bekommen. Wann er ſich im Winter hören läſt/ hält man davor/ daß es viel Kälte bedeute. Ungeachtet er ſo klein / hat er doch eine ſolche ſtarcke Stimme / daß/ wann er anfängt zu ſingen/ man es vor einen groſſen Vogel achten ſolte. Er iſt am Leibe braun/ mit ſchwarz und weiß fein eingeſprengt / auf dem Rücken ſchwarz-braun / nähret ſich von Spinnen / und andern kleinen Gewürm/ bauet ſein Neſt in Hecken und alten Stöcken von Moos/ in Geſtalt eines Topffs / rund gewölbet/ daß nur ein kleines Loch zum Eingang darein bleibt / und bringet acht bis neun Junge aus. Er ziehet nicht weg / ſondern bleibet beſtändig an ſeinem Ort.

Zaun-Rübe/ iſt ein Gewächs / das an Zäunen und Hecken / mit ſeinen dünnen Rancken/ ſich überall anſchlinget / fünff-eckige Blätter / faſt wie Weinblätter/ kleine weiſſe / und wie Trauben an einander ſitzende Blumen / und rothe oder ſchwarze Beere trägt/ welche man beyderſeits braucht / die erſten aber für die beſten hält. Das beſte iſt die Wurtzel / welche im Frühling ſoll geſammlet werden. Sie führet den zähen Schleim und wäſſerige Feuchtigkeit durch den Stulgang

kräff-

kräfftig ab/ zertheilet das geronnene Geblüt/ und wird gerühmet wider den Schwindel/ fallende Sucht/ Wahnwitz/ Waſſerſucht/ Fieber/ Miltz/ Geſchwulſt und Verſtopffungen.

Zettel/ iſt ein klein offenes oder plattes Papier/ der Länge nach von einem Buche/ der Figur nach von einem zuſammen-gelegten Briefe unterſchieden. Iſt ohne Zweiffel das lateiniſche Wort *Schedula*, von welcher Vereinzelung wohl auch das Wort verzetteln nachgemacht worden/ und das Wort gezettelt Kraut mag herkommen.

Zehend/ heiſſet ein gewiſſes Antheil der Nutzung/ ſo ein Zehend-Herr von dem Zehend-baren Gut zu genieſſen hat. Dieſes Antheil beſtehet offt in einem beſtimmten namhafften Maaß/ ob gleich daſſelbe den zehenden Theil der Nutzung nicht ausmacht/ zuweilen aber genau in dem zehenden Theil/ welches der Zehend-Herr von dem Felde/ oder von der Tenne aufnimmt; jenes wird ein **Kehr-Zehend** / dieſes ein **Scheffel-Zehend** genennet/ welchen letzten man nicht mit gehäufftem/ ſondern mit geſtrichenem Maaß zu entrichten pfleget. Insgemein wird der Zehend abgetheilet in den **groſſen**/ von allen Früchten/ ſo der Halm trägt; in den **kleinen**/ von Heu/ Obſt/ Kraut/ Rüben/ Flachs/ und dergleichen/ und in den **lebendigen** oder **Blut-Zehend**/ von allem zugezogenen Vieh und Eyern/ wohin auch der **Fiſch-Zehend**/ gehöret. Es wird auch/ wo es hergebracht/ **Holtz-Wild-und Bienen-Zehend** gegeben. Uberhaupt iſt zu beobachten/ daß gemeiniglich alles/ was mit dem Pflug/ mit

der

der Haue/ oder Hand/ zu Felde allenthalben auf zehend-baren Gründen erbauet worden/ unangeſehen/ wer der Beſitzer ſey/ den zehenden abrichte/ als da ſind: Wein/ Getrayde/ Hülſen-Früchte/ Saffran/ Flachs/ Hanff/ Kraut/ Rüben/ u. ſ. w. und mag von ſolchem Boden nichts entzogen/ noch frey gemachet werden: Daß/ wann ein zehend-barer Acker zum andernmal in einem Jahr gebauet würde/ beyde mal der zehend davon abzurichten ſey: Daß/ wann auch die Nutzung des Grundes verändert/ und aus einem Stück Feld oder Bau-Land eine Wieſe/ oder dieſe zu Bau-Land gemacht würde/ der zehende darauf hafftend bleibe: Daß Neubrüche/ (dafür allein dieſe zu halten/ wo ſie zuvor keine Furch geſehen/ und die auch niemal angebauet worden/) ſo auf einem zehend-baren Boden gelegen/ wann ſie umgeriſſen und gebauet werden/ allein das erſte Jahr ihres Anbauens zehend-frey ſind: Daß der Ackermann die Früchte von dem zehend-baren Boden nicht heimführen möge/ bevor die Auszehendung geſchehen/ bey Vermeydung doppelter Erſtattung: Daß der zehend-Herr auch in eines andern Gerichten/ und auf frembden Boden/ durch zehendner oder zehend-Knechte/ ohne des Grund-Herrn zuthun oder Hinderung ſeine Gerechtigkeit *beobachten* möge: Daß der zehend-Unterthan dem zehend-Herrn/ und wann derer mehr ſind/ einem jeden beſonders/ vor dem Abſchneiden die Anſage zu thun ſchuldig seyn/ damit der oder dieſelben den zehenden ausſtecken/ das iſt/ den zehenden Hauffen/ durch Ausſteckung eines grünen zwei-

ges/

ges / oder andern Merckmahls ausſondern / und heimführen mögen: Daß auch der Hauß-zehend von vierfüßigem und Feder-Vieh treulich abgerichtet werde / bey Straff doppelter Erſtattung. Wo an Vieh nicht ſo viel gefallen / daß es das zehende auswerffe / wird an einigen Orten von jedem Haupt ein gewiſſes Geld entrichtet: Daß dem zehend-Herrn frey ſtehe / ſeinen zehenden ſelbſten einzuführen / oder an jemand anders um Geld oder Körner zu verlaſſen / oder zu verpachten: Daß dem zehendner wegen der Beſtellungs-Koſten nichts abgerechnet / noch die Einrichtung des zehenden durch Abrechnung gehemmet: Ingleichen / daß der zehend wider Willen des zehend-Herrn mit Geld nicht gelöſet werden möge. Wo ſtatt des zehenden ein gewiſſes Maas oder zahl zu entrichten iſt / mag bey fruchtbaren Jahren / ein mehrers ſo wenig gefordert / als bey Mißwachs oder Feld-Schaden / ein wenigers geboten werde.

Zehr-Wurtzel / Magen-Wurtzel / iſt eine Wurtzel von einem wilden Kraut / das bey uns an fetten und ſchattigen Orten wächſet / Hertz-förmige Blätter / und eine Blume wie ein Haſen-Ohr hat / aus deren Mitte eine Traube voll Körner aufgehet. Das Kraut iſt ſchädlich / und wird daher nur die Wurtzel gebraucht / welche weiß / knottig / und von ſehr ſcharffen Geſchmack. Sie wird in den Apothecken verthan / und ſoll ſonderlich wider den Scharbock gut ſeyn. Sie iſt nicht friſch / ſondern nur hart getrocknet / zu gebrauchen.

Zehr-Pfennig / bedeutet das Vermögen/ welches man theils zu ſeiner Nothdurfft/ theils zur Bequemlichkeit gegenwärtig anzuwenden Urſache hat. Wie nun der Menſch auf einen dreyfachen Pfennig/ bedacht ſeyn ſoll; alſo iſts auch nicht gnug/ daß man nur ſo viel habe/ als man zu ſeiner Bedürfftniß und Bequemlichkeit benöthiget/ welches eben der gegenwärtige Zehr-Pfennig; ſondern es gehört ſich auch noch etwas über dieſes/ theils vor dem Wohlſtand/ ſo der Ehren-Pfennig/ theils und hauptſächlich vor den Noth-Pfennig/ daß man ſich/ im Fall der Noth/ damit erretten könne.

Zeichnen/ heißt bey der Nähderey/ ſo viel als mit Buchſtaben und Zahlen den Namen und die Jahr-Zahl in die weiſſe Wäſche und das Beth-Geräthe/ nähen/ welches nach dem Modell-Tuch/ vermittelſt an einander gehangener/ und nach den Fäden abgezehlter Creutzgen/ geſchiehet. Auſſer dieſem aber wird das Zeichnen noch gar verſchiedentlich vorgenommen; dann da pflegt man nicht nur die Fäſſer/ Ballen/ Kiſten/ oder auch andere Art einballirte Güter/ die verſendet werden ſollen/ mit gewiſſen Nummern/ oder Handlungs-Marquen/ vermittelſt ſchwartzer Farbe/ zu bezeichnen/ oder es werden auch dergleichen Marquen/ an die Fäſſer eingeſchnitten und gebrennet/ wobey dann zu erinnern/ daß alle zerbrechliche Glas-Porcellan- oder ſonſt zarte ſteinerne Waaren/ und dergleichen/ an den Theil der Kiſte/ welcher allezeit oben ſtehen ſoll/ bezeichnet/ und

ein Glas / Spiegel / Crone / Hand / und ſo fort / darauf gemahlet werden; ſondern es werden auch bey eigenen Fabriquen und Handlungen die Waaren ſelbſt / theils durch den Namen / theils durch ein gewiſſes Sinnbild / Marque / Nummer / und dergleichen / bezeichnet / und entweder in Kupffer geſtochen / auf Papier gedruckt / oder mit einem glüenden Eiſen eingebrennet / oder gar mit dem Hammer eingeſchlagen und geſtempelt / wie an Eiſen- Zinn- Silber- oder Gold-Waaren.

Zeidler / iſt ein Bienen-Wärter / ſo mit den Bienen und ihrer Wartung / Sammlung und Bereitung des Honigs / und ſo weiter / umzugehen weiß. Dieſer ſoll gegen die Schwarm-Zeit einen Vorrath an reinen Bien-Stöcken bey der Hand haben / und allezeit mit Bienen-Pulver und andern Artzneyen verſehen ſeyn / derer er ſich im Nothfall bedienen könne. Bey dem **Zeideln** / oder Honig-Ausnehmen hat er nöthig eine Kappe von grober Leinwand / die den Kopff und Hals wohl bedecke / vor dem Geſichte aber ſoll er mit einem feinen Drat-Gitter verwahret ſeyn / Handſchuhe von groben Tuch / da die Bienen nicht durchſtechen / aber auch den Stachel nicht / wie im Leder / ſtecken laſſen / und umkommen / und die Stiefel an Füſſen haben. Er braucht allerhand Meſſer / die er in einem Gefäſſe mit Waſſer neben ſich hat / und wann er eines gebraucht / es wieder hinein legt / ein Rauch-Gefäß / Flederwiſche / und ſ. w. Das Honig nimmt er den Bienen mit Beſcheidenheit / wann der

Stock vollgetragen/ zwey Drittel/ oder drey Viertel von den älteſten Waben/ und eben ſo/ wann er nur halb voll iſt: Wo er aber weniger hätte/ nimmt er ihnen nichts/ oder doch ſehr wenig.

Zeile/ heiſſet beym Feld-Bau/ wann etwas in einer geraden Linie nach einander geleget/ oder geſetzet wird. Alſo wird der auf die Felder geführte Miſt/ oder andere Dünger/ auf denen Acker-Beeten der Länge nach in einer geziemenden Weite von einander/ in Zeilen geſchlagen/ und das weiſſe oder Koppeskraut Zeilen weiß geſteckt.

Zeiſig/ Zeislein/ iſt ein kleines Vögelein/ grünlich auf dem Rücken/ und gelb am Leibe/ mit einem ſchwartzen Fleck auf dem Kopff/ und iſt das Weiblein an beyden Farben bleicher als das Männlein. Er bleibt bey uns beſtändig/ wiewohl noch keiner jemals ſein Neſt geſehen oder gefunden/ vermuthlich/ weil er ſolches auf die Spitzen der höchſten Tannen bauet. Seine gemeinſte Nahrung iſt der Fichten- und Erlen-Saame/ ſie fliegen Hauffen-weiß/ und werden auf dem Herd oder mit Leim-Ruthen gefangen. Er wird leicht zahm/ lernet ſein Waſſer in einem Eymerlein aufziehen/ und ſein Futter aus einem Käſtlein hohlen/ frißt aus der Hand/ und dergleichen. Sein Fleiſch iſt gut zu eſſen/ und wird vor eine Schleckerey gehalten.

Zeitloſen/ Orientaliſche/ ein Zwiebel- oder Bollen-Gewächs/ derer giebts frühe/ die gleich im Mertz floriren; und ſpäte/ die im Herbſt erſcheinen; ſind auch mancherley Farben/ weiß/ Purpur-blau/ geſtriemt/ ſchattirt; ſind einfach

und gefüllt. Wollen mittelmäßigen Grund und Sonne haben/ auch vier Finger tief in die Erde/ und noch einmal ſo weit von einander geſezt ſeyn. Mit dem Ausnehmen und wieder Einſetzen tractiret man ſie wie die Tulipanen. Sie treiben auch in der Lufft/ wo man ſie nicht zu rechter Zeit einlegt.

Zeitloſen/ ſiehe **Maßlieben**.

Zeller-Nüſſe/ iſt eine Gattung Haſel-Nüſſe/ ſo um Zell bey Würzburg wachſen/ den Lamperts-Nüſſen in allem gleich/ ohne daß ſie/ an ſtatt der rothen Schale/ eine weiß-gelbe haben.

Zerlegen/heiſſet einem Hirſch/Stück Wild/oder Reh/ die Haut abziehen/ und in Stücken zertheilen; wird auch von einigen **zerwürcken** genennet.

Zerte/ iſt ein Fiſch/ faſt geſtaltet wie eine Jäſe/ jedoch etwas ſchmäler/ und dünner/ auch ſind die Schuppen kleiner/ der Leib iſt Silber-farbig/ der Rücken etwas Purpur/ die Floß-Federn blaulicht/ die Augen gelb wie Gold/ und werden bey uns meiſtens in der Oder/ ſonderlich zur Herbſt-Zeit gefangen/ in Fäſſer geſchlagen/ und an andere Orte verſendet/ weil ſie ſich auf ſolche Weiß lange Zeit halten können. Ihr Fleiſch iſt ſehr fett/ gut und ſonderbar vom Geſchmack/ aber kein Gerichte für kränckliche Leute/ auch müſſen die Geſunden darinne behutſam gehen/ weil ihre groſſe Fettigkeit leicht einen Eckel und Magen-Fieber erwecken kan.

Zeuche/ ſind theils ſeidene/ theils wollene; dieſer leztern ſind vielerley/ zum Theil ſind ſie unterſchieden der Farbe nach/ dann es giebet entweder einfach gefärbte/ als ſchwartze/ rothe/ gelbe/

grüne / blaue / und dergleichen; oder geſprengt und melirt / abſonderlich aber geſtreiffte / geblümte / gedrückte / und dergleichen. Zum Theil ſind ſie unterſchieden ihrer Beſchaffenheit nach / und da ſind ſie entweder pur Wollen / oder gemiſcht / breit oder ſchmal / dicht oder lucker / oder gantz dünn und durchſichtig. Dem Namen nach ſind ſie faſt unzehlbar / indem ſie gemeiniglich von den Oertern und Städten / da ſie fabriciret worden / benennet / wie auch von der Materie / woraus ſie beſtehen / den Namen bekommen; wie dann die Frantzoſen immer Jährlich neue Namen von ihren Zeuchen / und andern Materialien / erfinden / damit ſie beſtändig was neues haben / ſollte auch nicht mehr als die Facon verändert ſeyn / damit es nur gut möge abgehen. Die Engliſche Zeuche werden / gleichwie auch ihre Tücher / vor die beſte gehalten / und ſind auch die feinſte und theureſte. In Teutſchland hat faſt jeder Ort und Stadt ihre Tuchmacher und Weber / die allerhand / theils gute / theils ſchlechte zeuche machen; der Boyen / Frieſen / des Futter-Tuchs / Crepon / und anderer / die hin und wieder in Brandenburg und Sachſen / vornemlich in Voigtland gemacht werden / zu geſchweigen. Die allerſchlechteſte / jedoch ſehr gangbare Art von zeuchen / iſt wohl der Meſelan / der am meiſten in Schleſien gemacht wird / und zehlt man deſſen wohl dreyßig Sorten der Couleur und Feine nach. Man braucht denſelben viel zu Fenſter-Vorhängen / die Pohlen und Ungarn aber kauffen ihn viel zu ihren Leib-Binden.

Zeug=Knechte/ ſind Jägerey=Bediente und dem Wagen=meiſter zugeordnet/ auf deſſen Anordnung den Zeug zu ſtellen/ anzuſchlagen/ anzubinden/ abführen zu laſſen/ die Forckeln zu ſetzen/ zu heben/ zu richten und abzuflöcken/ auch ſo das Jagen ins gantze gebracht/ auf zwey Poſten oder Flügeln/ daſſelbe Tag und Nacht mit ihren Stell=Leuten zu begehen/ und ſo etwann der Zeug von groſſer Hitze/ oder ſtarcken Wind/ einfällt/ oder zu niedrig iſt/ ſolchen wieder anziehen/ oder bey einfallenen Regen/ die ſtraffen Leinen in etwas nachlaſſen/ damit der Zeug in Ordnung geſtellet bleibe/ nicht zerreiſſe/ oder das Wild durchbreche/ und Schaden geſchehe.

Ziege/ iſt ein zahmes/ und wegen ſeiner Milch/ Fleiſches und Felles/ nützliches/ darneben aber dem jungen Gehöltz und Sträuchern/ ſchädliches Thier/ mit ihrem Abnagen/ daher müſſen ſonderlich im Gebürge/ die Ziegen halten/ Acht haben/ daß ſie das Gehöltz nicht beſchädigen/ und ſie daher an Stricke drauſſen auf der Hutung anbinden/ da ſie nicht weiter kommen können als ſie ſollen/ oder ſie durch einen eigenen Hirten hüten. Es können deſelben von armen Leuten/ die nicht ſo vieles Vermögens/ daß ſie ſich Kühe halten können/ gar wohl genutzet werden; ſie werden gehörnt und auch gekolbet/ d. i. ohne Hörner gefunden/ und wechſelt dieſes offt/ daß von gekolbten Ziegen gehörnte Zicklein/ und hinwieder von gehörnten Ziegen gekolbte Zicklein fallen: ſie ſind im Gebürge mehrentheils mit Hörnern verſehen/ da ſie auf dem ebnen Land offt

ohne Hörner geſehen werden/ vielleicht weil ſie derſelben in den Bergen und Felſen zum Klettern mehr bedürffen/ wie ſie ſich dann auch damit wohl zu behelffen wiſſen. Sie tragen fünff Monat/ werden im Wein oder Winter-Monat zugelaſſen/ und werffen gegen Oſtern. Man wählet die Ziegen/ die ſein groß/ einen langen ſtrotzenden Milch-zeug krauſe Hörner und Glöcklein unter dem Halſe haben. Ihr Alter wird an den Hörnern und zähnen erkannt. Die Zicklein werden den Lämmern gleich geachtet/ und auf gleiche Weiſe zugerichtet/ wiewohl ſie magerer ſind/ und etwas geiles an ſich haben. In der Artzney wird das Horn und Haar zum Räuchern gebraucht/ in Peſt-zeiten die böſe Lufft zu vertreiben/ und die/ von der ſchweren Noth/ oder Mutter-Beſchwerung Befallene zu ermuntern. Die Milch ernähret/ reiniget/ heilet die Schwind- und Lungenſucht kräfftiger als alle andere Milch/ und das Molcken iſt ſonderlich gut im Scharbock/ die Säure und Schärffe zu mäßigen/ die Hitze zu ſtillen/ die Verſtopffungen zu öffnen. Die Ziegen haben vor allen andern Thieren immer die Waſſerſucht. Hierbey mus man ihnen unter der niederſten Schulter die Haut ein wenig und gar gelinde auffſchneiden/ daß das Waſſer weglauffen kan/ und ihnen hernach das gemachte Löchlein mit weiſſen Fichten- oder Tannen-Hartz wieder verſchmieren/ damit es rein und ſauber zuheile; ſie bekommen dieſe Kranckheit von ihren allzuvielen Trincken. In groſſer Hitze ſind ſie auch zuweilen mit der Darre geplagt/ wobey ihnen

die

die Euter gantz Stein-hart werden / in dieſem Gebrechen muß man ihnen die Dutten mit Milch-Rohm oder guter Milch ſchmieren / ſo wird ihnen das Euter wieder geſchlacht und gelind. Das Ziegen-Haar wird zu allerhand / als zum ausſtopffen der Küſſen / wie die Rehe-Haare / zu gewiſſen Filtzen und zeuchen / zu Stricken / ja zum falſchen Haar bey den Peruquen / viel verarbeitet; abſonderlich wird vor andern das weiſſe ziegen-Haar geſucht. Das geronnene Bocks-Blut wird gebraucht bey zermalmung des Steins / auch iſt es eine gewöhnliche und probat befundene Artzney bey dem gemeinen Mann in Seitenſtechen / wann ſie ſich im ſtarcken Heben wehe gethan / und Blut auswerffen. Man nimmts gemeiniglich in Wein-Eſſig.

Ziegel / iſt ein Stein der aus Erde formiret / und durchs Feuer zu gehörigen Form / gebacken oder gebrannt worden. Was ſo wohl ihre Streichung als Brennen betrifft / ſo wird hiezu der Leim außgegraben / in die Hütten geführet / daſelbſt in den Kaſten abgeladen / und ſo viel Waſſer darüber gegoſſen / bis er dadurch wohl erweichet iſt; dann wird er heraus geſchlagen / auf die Beer-Banck geleget / und mit eiſernen Meſſern wohl zerhackt / damit er noch geſchlachter werde / und die denſelben beyzemiſchte harte Steinlein heraus kommen / und davon abgeſondert werden können / welches aber / wann der Leim zart und rein iſt / nicht vonnöthen; Sodann beſtreuet der Zieglmeiſter die Banck mit reinen trocknen Sand / damit ſich der Leim nicht anhänge / leget die eiſerne

Forme

Forme zu den Ziegeln oder Steinen / und drücket ſo viel Leim drein/als nöthig iſt/überſtreicht ſelbige/ daß ſie ſchön glatt werden / formiret den zapfen dran / (ſo es Dach- ziegel /) beſtreichet ihn nochmals mit Sand / wendet die Form um/ und läſt alſo jeden auf die Art formirten ziegel/ auf einem beſondern Brettlein hinweg tragen/ und damit ſie ertrocknen mögen/ beyſeits ſtellen / welches alles in wunderlicher Geſchwindigkeit zu geſchehen pfleget/ wie dann ein Geſell faſt tauſend Ziegel auf eine Tag-Arbeit gar wohl verfertigen kan. Wann nun die ziegel wohl getrocknet ſind/ pflegt man ſie mit beſonderm Vortheil alſo in den Ofen einzuſchlichten/ daß die untern gleichſam gewölbt/ die Laſt der obern deſto leichter ertragen/ und die Hitze des ſehr ſtarcken Feuers deſto beſſer empfinden und aushalten mögen. Dieſe Oefen aber ſind unterſchiedlich/ groß und klein / und kan man in einem derſelben/ von zwey Schür-Löchern/ bis 10000. ziegel auf einmahl brennen. Den erſten und andern Tag werden ſie nur mit einem kleinen Feuer geräuchert / ſo dann vier Tag und Nächte mit einem ſtarcken Feuer ausgebrannt / worauf ſie ſieben gantzer Tage zur Abkühlung ſtehen bleiben / ſodann ſie ausgetragen / und zu künfftigem Gebrauch an gehörigen Ort zuſammen geſchlichtet werden. Ob die ziegel feſte ſind / erfähret man durch ſchlagen; ob ſie aber recht ausgebrannt / erfähret man/ wann man mit einem Höltzlein/ Eiſen oder Finger/ dran ſchlägt / und drauf merckt/ ob ſie helle klingen oder nicht. Es iſt auch ein gut Merckmahl/ wann man ſie durchs

Waſſer

Waſſer ziehet/ und ſie verändern ihre Farbe nicht. Goldmann in ſeiner Bau-Kunſt / erinnert/ wann man die Ziegel/ nachdem ſie einmal gebrannt in Waſſer legte / und ſie noch einmal brennen ließ/ ſo würden ſie noch einmal ſo feſte ſeyn als ſonſt/ daß manche Ziegel ſo bleich ausſehen / rühret meiſtentheils daher/ wann gar zu viel thonigt Erdreich mit darunter / und kömmt nicht eben bloß aufs Brennen an/ dann ſonſt müſten die Töpffe in dem Töpffer-Ofen auch roth ausſehen/ weil ſie viel Feuer haben / welches doch nichts iſt. Das Ziegel-Oel wird in den Apothecken aus geriebenen Ziegel-Mehl / welches geglüet/ mit Oel etliche mal abgelöſcht/ und dieſes hernach deſtilliret wird/bereitet. Man braucht es nur äuſſerlich bey allerhand/ ſonderlich kalten zufällen.

Ziegenbock/ ſiehe Bock.

Ziegen-Käſe/ werden alle Jahr eine groſſe Menge aus Sachſen / in die Marck Bradenburg/ ingleichen nach Hamburg verführet / und mit gutem Profit verkaufft ! ſie ſollen auch an manchen auswärtigen Orten mehr æſtimiret werden als die Holländiſchen. Wann der Rohm oder die vielen Feuchtigkeiten alle in der ziegen-Milch blieben/ würden die Käſe allzu herbe/ daß man ſie nicht eſſen könte: dahero die Hauß-Mütter allzeit etwas gute Kühe-Mülch unter ziegen-Milch gieſſen/ wann ſie wollen Käſe machen/ und ſollen die Käſe davon viel beſſer und ſchmackhaffter werden/ als wann ſie aus purer ziegen-Milch gemacht werden. Unter denen ziegen-Käſen werden vornemlich die Gebürgiſchen geſucht/ und inſonderheit die Aberthammer/

die mit ihrem Geſchmack den beſten Holländer-Texter-Käſen nicht nachgeben/ ja gar unter die Delicateſſen gezehlt werden. Die Urſache iſt wohl keine andere/ als daß die Ziegen auf den hohen Gebürgen / da ſie unter den köſtlichſten Kräutern die Wahl haben/ als weiſſer und rother Klee / Scabioſen/ Sanickel/ Frauen-Mäntelgen/ u. ſ. f. nicht die ſchlimmſten ausleſen / und daher auch eine ſehr geſunde und fette Milch geben/ welche die Hauß-Mütter geſchickt zu tractiren wiſſen/ und daraus die köſtlichſten Käſe machen. Wie aber alle Waaren verfälſcht werden / ſo müſſen auch die Aberthammer-Käſe vielen andern/ die Aberthamm nie geſehen / unter ihren namen mit ſorthelffen / dann es ſind nicht alle rechtſchaffene / welche die Farbe/ Gröſſe/ und das oben gemachte Loch haben? es könte auch Aberthamm unmöglich ſo viel Käſe aufbringen / als unter dieſen Namen aller Orten verſchickt werden/ ſondern es contribuiren die andern Gebürgiſchen Oerter auch mit darzu / als Joachims-Thal/ Gottes-Gabe / Beringen / Platte/ Johann-Georgen-Stadt / Wieſenthal / inſonderheit die vielen Wald-Häuſer / ſo die beſte Gelegenheit dazu haben. Es ſind auch die andern Gebürgiſchen Ziegen-Käſe nicht zu verachten / welche mit allerhand guten Saamen und Kräutern angemenget werden. Die Aberthammer bekommen ihre grünliche Farbe von ſchimmlichen Brod/ oder gepülverten Kräutern/ und iſt alſo das jenige/ was der Neid und die Bosheit der Weld / davon ihr einen Eckel zu verurſachen/ überreden wollen/ gantz falſch und ohne Grund. In Nuß-Laube/ Kirſch-

Lau-

Laube/ Kraut-Blättern/ und Wein-Laube kan man die Ziegen-Käſe ſehr wohl erhalten. Am beſten aber werden ſie conſerviret in einem gewiſſen Kraut/ welches kleine weiſſe Blüthgen hat/ und in groſſer Menge in einander wächſt/ von etlichen wird es Meyer genannt/ von andern aber Mäuſe-Gedärme.

Ziemer/ iſt ein Vogel/ der ſo gerne Wachholder-Beere friſt/ davon ſein Fleiſch einen guten Geſchmack bekömmt; iſt von dem Geſchlecht der Droſſel/ und die kleineſte Gattung derſelben. Sie werden am ſpäteſten gefangen/ geben ſonſt an der Güte den andern nichts nach/ und werden auf gleiche Weiſe zugerichtet.

Zieſer-Erbſen/ Kichern/ werden in Gärten/ und auf den Aeckern gebauet. Sie erweichen/ lindern/ ſaubern/ zertheilen/ treiben den Harn/ brechen den Stein. Das Mehl daraus iſt gut zu Umſchlägen für Schlangen-Biß/ Krebs/ freſſende Schäden Gründ und Rauten.

Zimmel/ Zemmel/ iſt das Hintertheil auf den Rücken des Hirsches/ von welchem die Keulen abgelöſet worden; er gehet/ ſo weit die Eiß-Beine reichen/ und wo ſich die Rückgrads-Knochen anfangen/ und welches das beſte/ ſo wohl vom Hirſche und Rehe/ als auch vom Schweine iſt.

Zimmer-Hieb/ heiſſet bey dem Forſt/ die Arbeit an dem Bau-Holtz/ wann es an dem Orte/ wo es gefället worden/ bewaldrechtet oder gar abgebunden/ und die Zulage gemacht wird. Weil nicht nur durch das viele Hin- und Wiedergehen/ und Trämpeln der Zimmer-Leute/ zumal in naſ-

naſſen Wetter/ und weichen Erdboden/ das junge Holtz/ oder die in der Erden befindlichen Keime und Saamen/ zertretten und zernichtet werden/ ſondern auch durch die auf dem Boden überbleibende Späne/ der junge Wuchs ſehr gehindert wird/ ſo iſt/ ſolches zu verhüten/ ſo viel möglich/ dahin zu ſehen/ daß das Zimmer-Holtz rund und unbeſchlagen hinaus geſchleiffet/ und die Arbeit an einem unſchadhafften Ort verrichtet werde.

Zimmet/ wird in unterſchiedene Sorten eingetheilet/ unter welchem die Ceyloniſche die beſte iſt. Die Rinde iſt doppelt/ wird aber zugleich abgezogen/ und die inwendige/ als die beſte/ und die man zu uns bringet/ alſofort von der groben auswendig geſaubert/ in vierkantigte Stücke geſchnitten/ und an die Sonne geleget/ *allwo* ſie in Röhren zuſammen lauffen. Wofern ſie aber nicht recht mit ſothanen Röhren umgeben/ ſo werden ſie blaß oder Aſchen farbig; hingegen durch gar zu groſſe Hitze ſchwärtzlich. Der Geruch iſt ſehr lieblich/ der Geſchmack ſcharff und beiſſend/ aber nicht gleich bey Abſchälung/ ſondern erſtlich nach der Abtrocknung. Wann ein Zimmetbaum ſechs/ ſieben/ oder mehr gerade Aeſte hat/ ſo werden ſie abgehauen/ wie hier zu Lande den Weiden geſchieht/ und zur Schälung gebraucht: alsdann treiben die Bäume wiederum neue Aeſte/ welche man folgendes Jahr/ wann ſie ſtarck genug geworden/ wieder herunter hauen/ und alſo dieſe Abnutzung ſo offt wiederholet: bis der Baum durch Alter/ oder andere Zufälle/ verdirbet. Das Temperament des Zimmets iſt hitzig und trocken/

aber

aber dabey ſo dünn und ſubtil/ daß im Durchdringen und zertheilen ſeines gleichen unter allen Gewürtzen nicht iſt. Er hat die Krafft die vornehmſte Theile des Leibes zu ſtärcken / Ohnmachten abzuwenden/ Winde zu zertheilen/ und dergleichen Würckungen mehr.

Zinn/ iſt ein weiſſes Metall/ das dem Silber an heller Farbe ähnlich/ aber weicher und ſchwerer/ hingegen härter und leichter als das Bley iſt. Es beſtehet aus einem reinen Queckſilber / mit einem weiſſen Schwefel / und ſüſſen Metalliſchen Saltz vermenget / und wird aus dem zinn-Stein oder zinn-Graupen / die von allerhand Farben in den Bergwercken gebrochen werden / geſchmoltzen.

Zinnober / iſt zweyerley / der natürliche oder Berg-zinnober / und der durch Kunſt bereitete; der natürliche iſt ein mineraliſcher rother Stein / der aus Schwefel und einem lebendigen Mercurio beſtehet. Er wird entweder rein gefunden/ wie in Armenien/ auch in Heſſen bey Marburg; oder vermiſcht/ wie in Ungarn und andern Orten. Der beſte wird in Kärndten/ un in den Ungariſchen Gold-Gruben gehoben.

Zinß/ iſt eine jährliche Entrichtung/ ſo dem Grund- oder Lehn-Herrn von einem Gut gebührt/ und an Gelde/ Geträyde/ Flachs/ Hünern / u. d. g. entrichtet wird. Darüber ſind die Regiſter richtig zu halten. Es müſſen nicht leichtlich Reſte von einem Jahr in das andere ſtehen bleiben / ſondern alle Jahre fein richtig eincaſſiret werden / dann ſonſt wird es den Leuten nicht nur ſchwerer/ ihre Præſtationes zu entrichten/ ſondern es wer-

den auch offtmals/ wegen Schaurigkeit der Zahlung/ ſolche Poſten gantz und gar caduc. Die gebräuchlichen und um Galli oder Michaelis abzuführen ſchuldige Zinſen/ ſind nach vollbrachter Erndte einzutreiben/ angeſehen die Leute um ſelbige Zeit am eheſten im Stande ſind/ ſolche zu bezahlen.

Zips/ ſiehe **Pips.**

Zirbel-Nüſſe/ ſiehe **Pinien.**

Zitſcherling/ iſt ein Vöglein/ an Geſtalt und Gröſſe wie der Zeiſig/ an Federn aber viel ſchöner/ ſonderlich das Hähnlein/ welches an der Bruſt roth/ auf dem Rücken aber grauſprencklich iſt. Er nähret ſich von allerhand Geſämig/ und wird auf der Leim-Ruthe gefangen: Er ziehet aber ſelten/ und wann es geſchiehet/ ſoll es theure Zeit bedeuten.

Zittwer/ iſt ein graſicht Gewächſe/ deſſen Wurtzel dem Ingwer ähnlich ſiehet/ jedoch gröſſer/ länger/ breiter/ wohlriechender/ bitter/ und nicht ſo ſcharff am Geſchmack; wächſt in China und Malabar/ allwo er theils gepflantzet wird/ theils aber wild wächſt. Er zertheilet die Winde/ widerſtehet dem Gifft/ dienet für den ſchwachen Magen/ Colic/ Auffſteigen der Mutter/ ꝛc.

Zittwer-Saame/ Wurm-Saame/ iſt ein kleiner grünlicher Saame/ von widerlichen Geruch/ bittern würtzhafften Geſchmack/ von einem Kraut/ ſo dem Wermuth gleicht/ und wir Wurm-Kraut nennen. Seine Blätter ſind ſo klein/ daß man Mühe hat/ ſie von dem Saamen zu ſcheiden. Er kömmt aus Perſien und Moſcovien/ und von

dar

dar über Holland und Engeland zu uns in Teutſchland. Er wird den kleinen Kindern wider die Bauch-Würme gegeben/ entweder in Milch zerrieben/ oder überzuckert.

Zobel/ iſt eines der vortrefflichſten und theureſten Peltzwercke/ von einem Thierlein gleiches Namens/ ſo unter die Gattungen der Marde/ oder Feld-Mäuſe/ gehöret/ und in den kälteſten Nord-Ländern am häuffigſten gefunden wird. Es iſt ein luſtiges/ unruhiges Thier/ das wie ein Eichhörnlein von einem Baum auf den andern ſpringet. Sein Haar iſt dicker und dunckler als der Marde/ auf Caſtanien-braun und ſchwartz ausfallend/ zuweilen mit langen Silber-farbnen Haaren unterſäet und dieſe werden vor die ſchönſten geachtet. Man findet derſelben auch weiſſe/ aber ſelten. Seitdem die Czaaren von Rußland/ Herren über Siberien worden/ haben ſie den alleinigen Verkauff dieſer und anderer koſtbaren Peltzereyen/ als ein Regale an ſich gezogen/ und die Gefangene/ ſo zur Straff nach Siberien geſchickt werden/ müſſen/ wann die Jahrs-Zeit dienet/ wöchentlich eine gewiſſe Anzahl Zobel-Felle lieffern/ die ſie anders nicht als in Fallen gefangen/ oder mit ſtumpffen Poltzen erlegen dürffen/ damit der Balg nicht Schaden nehme.

Zober/ wird ein höltzernes Gefäß mit zweyen Handhaben genennet/ um etwas Flüßiges damit zu faſſen: Dergleichen iſt offt nach einem gewiſſen Maaſe eingerichtet/ um damit etwas Flüßiges/ wie z. E. in den Hälliſchen Saltz-Wercken die Sole/ einander zuzumeſſen/ und werden derer

fünff

fünffe zu einer Pfanne gerechnet; ein Zober aber hält acht Eymer / und ein ſolcher Eymer zwölff Kannen / Halliſches Gemäß. Ein jeder Zober voll Sole wiegt / zuſamt dem Baum / an welchem er getragen wird / zwey und einen halben Centner. In der Haußhaltung wird ein ſolches Gefäß gebraucht / wo man zu einer Arbeit vieles Waſſer von entfernten Orten zuſammen tragen muß / weil ihrer zwey auf einmal ſo viel / und noch mehr darinnen fortbringen können / als wann ihrer drey mit den gewöhnlichen Waſſer-Kannen es ſchöpffen / und zutragen müſſen. An den Orten / wo ſtarcke Brau-Nahrung / und das Brau-Hauß öffters weit von dem Wohnhauß entfernet / pflegt man auch das Bier in dergleichen Gefäſſe durch zwey Perſonen / zum Faſſen tragen zu laſſen.

Zoll / wird eine gewiſſe Abgabe genennet / welche von einer und der andern Waare / dem Landes-Herrn erleget werden muß. Dieſe werden nun an etlichen Orten dem pro Cent nach / an andern aber denen Stücken nach angeſetzet / wie man dann gantze gedruckte Zoll-Tariffs von vielen Bogen ſtarck antrifft / darinnen eine jede Waare mit Namen benennet wird / was ſie dem Wehrt / Stück / der Ellen / oder dem Pfunde nach / geben muß. Doch behält dieſe Abgabe nicht aller Orten den Namen des Zolles / ob es gleich mit der Sache einerley Beſchaffenheit hat; dann man heiſſet die Zölle auch Faß- oder Laſt-Geld / an andern Orten Licent / Impoſt / Mauth / Land- und Conſumtion-Accis / ꝛc. ſo ſind auch darzu zu rechnen / die Schiff-Hafen-Convoy-Admiralitäts- und

Piloten-Gelder; die Stege - Paſſage - Stück- und Brücken-Zölle/ ꝛc. die Geleite u. a. m. ſo von den Wägen/ Kärrn/ Pferden/ und Menſchen/ erleget werden müſſen. Wobey dann ein treuer Haußhalter ſich ja zu hüten/ daß er nicht um eines zeitlichen und offt geringen Gewinſts willen/ etwa ſein Gewiſſen zuweilen an den Nagel hange/ ſondern vielmehr allezeit des Pauliniſchen Ausſpruches eingedenck bleibe: So gebet nun jedermann was ihr ſchuldig ſeyd/ Schoß/ dem der Schoß gebühret/ Zoll/ dem der zoll gebühret.

Zucker/ iſt der zubereitete Safft/ aus dem Marck des zucker-Rohrs/ das in Oſt- und Weſt-Indien wächſt; das Rohr/ welches faſt wie unſere Rohr anzuſehen/ hat viele Knoten und Abſätze/ wächſet ſieben bis acht Schuh hoch/ gemeiniglich ein oder zwey Daumen dicke. Die Blätter daran ſind auf der Seite gar ſcharff/ daß man auch in Abbrechung derſelben die Hände leichtlich verletzet. Dieſe Rohr-Stengel wachſen aus einer knotichten Wurtzel hervor/ welche aber nicht ſehr holtzig/ ſondern voller Safft iſt. Er wird auf gar ſonderliche Art gepflantzet und zubereitet.

Zucker-Wurtz/ iſt ein wohlſchmeckendes/ und vor andern geſundes Küchen-Gewächs. Sie wird aus dem Saamen fort gebracht/ gedeyet aber beſſer durch Pflantzung. Das Kraut ſoll man ihnen nicht nehmen/ aber die Saamen-Stengel/ wann man ſie nicht will ſchieſſen laſſen/ mag man umdrehen/ und zuſammen binden. Im Herbſt werden ſie ausgegraben/ was ſtarck genug/ zum Brauch beygelegt/ das kleine Zeug/ ſamt den

Platten der andern/ in Sand verſcharret/ und zum Verſetzen auf den Frühling behalten. Sie werden entweder an Hüner- Kalb- und Hammel-Fleiſch gethan/ oder in Mehl gewelzet/ und in Butter gebacken/ oder wann ſie gekocht/ zerſchnitten/ und mit Eßig und Baum-Oel kalt/ wie ein Sallat/ zugerichtet.

Zudüngen/ wann der Miſt auf diejenige Felder/ welche im Herbſt oder Frühling beſtellet werden ſollen/ und des Düngens vonnöthen haben/ völlig ausgeführet iſt/ ſo ſagt der Land-Mann: **Er habe zugedünget.**

Zu **Felde**/ ſagt man/ wann ein Hirſch/ oder ander Thier/ aus dem Holtz nach dem Felde gehet/ nemlich/ er gehet zu Felde.

Zu **Holtze**/ ſagt man/ wann ein Hirſch/ oder ander Thier/ vom Felde nach dem Holtze gehet/ nemlich/ er gehet zu Holtze.

Zu **Holtze ſchieſſen**/ heiſſet/ wann einer ein Wildpret ſchieſſet/ und nicht recht trifft/ daß es ſich verkriechet/ ſtirbet/ und von Maden gefreſſen wird.

Zugemüſe/ heiſſen diejenige Speiſen/ ſo nach dem Fleiſch/ Fiſch oder Gebratens/ aufgeſetzt werden/ als da iſt/ getreugtes und abgekochtes Obſt/ allerhand Mus und Tiegel-Brey/ Eyer auf vielerley Art zugerichtet/ gekochte Garten- und Kohl-Gärtner-Kräuter und Wurtzeln/ u. d. g. mehr.

Zug-Ochſe/ heiſt ein verſchnittener Ochs/ der gut zur Arbeit und Ziehen vor Pflug und Wagen gebraucht wird. Ein ſolcher Ochs ſoll ſtarck/ wohl unterſetzt/ mit einem ſtarcken Nacken/ breiten

ten Schultern und Bruſt/ weiten Seiten/ kurtzen Schenckeln/ und ſchwartzen/ fein zugeſpitzten/ gleich einem Bogen gekrümmten Hörnern/ verſehen seyn; ja ehe er fünff Jahr alt/ und recht zu Kräfften gekommen/ entweder gar nicht/ oder doch allein vor leichte Laſten angeſpannet/ und zu der Arbeit allgemach mit Luſt und guten Worten/ auch Reichung eines angenehmen Futters angewöhnet/ bey Schmiedten und Mühlen/ über Brücken und unebene Wege gemächlich geführet/ und alſo abgerichtet werden/ daß er nichts ſcheue/ und vor nichts erſchröcke. Wann er aber/ nun nach dem fünfften Jahr/ recht zu Kräfften kommen/ alsdann kan man ihn recht zur Arbeit anſtrengen; nur iſt zu mercken/ daß man ihn im Anfang gar nicht übertreiben ſoll/ weil man ihn ſonſt verderbet/ daß er nicht gern ziehen oder ſchieben/ ſondern verſtockt werden/ öffters nebenaus gehen/ und ſich eher zu todt ſchlagen/ als ſich ferner übertreiben laſſen wird. Im Sommer ſoll er um den Mittag in einen kühlen Stall/ oder lüfftigen Schatten geführet/ und für der groſſen Hitze beſchirmet werden. Das Joch wird ihm unterſchiedlich angelegt/ entweder um dem Hals gehenckt/ oder an die Hörner gebunden/und dieſes letztere iſt gut in einer unebenen Gegend/ weil alſo der Wagen/ wann es Berg nieder gehet/ beſſer kan aufgehalten werden; fähret er aber Berg auf/ſo drücket das Joch den Ochſen nicht ſo gar hart am Hals; daher heiſſet man in dieſem letzten Fall/ die Ochſen/ welchen das Joch an die Hörner befeſtiget/insbeſondere auch Schieb-Ochſen. Die Arbeit muß früh/ abſonderlich/ wann die

groſſe Hitze kömmt/ da man den Ochſen auf einmal übertreiben und zu Schanden machen kan/ frühzeitig angefangen/ und bey guter zeit wieder geendiget werden. Bey gar zu heiſſen/ oder gar zu kalten/ naſſen und windigen Wetter ſoll man das zug-Vieh nicht anſpannen/ ſondern im Stall ſtehen laſſen: dann wann es regnet/ſo ziehen ſie ſich oben über den Halß leichtlich roh; wann es windig iſt/ erkrancken ſie davon; und die viele Hitze und Kälte machet ſie matt/ müde und verdroſſen. Im Winter aber ſoll man die zug-Ochſen mit dem Anſpannen/ ſo viel als man kan/verſchonen/dann wann die Wege glatt/ eißig und überfroren ſind/ ſo iſt es leicht geſchehen/ daß ſie einen Schenckel brechen/ oder wo ſie ſonſt keinen Schaden leiden/ fallen ſie doch bald übern Hauffen: wo dieſes nun etliche mal geſchiehet/ ſo werden ſie dadurch ſo furchtſam und ſcheu gemacht/ daß ſie ſich vor dem ziehen ſtreuben und wehren. Wann ſie von der Arbeit kommen/ ſoll man ihnen die Füſſe fleißig beſichtigen / begreiffen / und beſchauen / ob ſie nicht etwann ſich geſtochen / oder zwiſchen denen Klauen Dorn oder Steinlein eingetreten haben; man muß nachſehen/ ob ſie nicht das Joch gedrückt/ und ihnen die Haut aufgerieben habe/ ob ſie nicht zu ſehr mit dem Treib-Eyſen/ oder ſonſten von Mücken/ Horniſſen / oder Bremen geſtochen worden / und ihnen ſolchen Falls helffen. Alle Abend und Morgen ſoll der Knecht ſo wohl ihre Schenckel / als den gantzen Leib / mit einem guten Stroh-Wiſch / gegen den Haaren/ wohl abreiben / jederzeit aber verhüten/ daß weder Schweine noch Hüner in ihren Stall kom-

kommen: zu Nachts ſoll er ſie allzeit mit einer guten Streu verſehen/ niemals aber von kalten Flüſſen und Brunnen sauffen laſſen/ weil ihnen das kalte Geträncke ſchädlich/ ſondern ſie zu laulichten Waſſern führen/ und des Sommers zweymahl; aber des Winters zum wenigſten einmal/ träncken/ Ihr Futter ſoll man ihnen ordentlich vorlegen; ſolches beſtehet den Winter über in einer/ von Rocken- und Weitzen-Stroh/ geſchnittenen/ und mit Spreu gemengten Siede/ damit füttert man ſie des Morgens/ desgleichen mit Heu/ und träncket ſie. zu Mittage giebt man ihnen wieder ſolcher zwey Futter/ hernach Heu/ und träncket ſie/ oder/ ſo es heimlich Wetter/ läſt man ſie in den Hof/ſchüttet ihnen das Futter in die Krippen/ leget ihnen Heu ein/ und träncket ſie beym Troge/ des Abends werden ſie/ wie zu Morgens-Früh/ abgefüttert. Denen arbeitſamen Ochſen muß man deßwegen Heu geben/ damit ſie ſtarck bleiben/ und hinauswärts die Acker-Arbeit deſto beſſer verrichten können. Etliche mengen ihnen deßwegen auch Kleyen/ und wers hat/ Kraut und Rüben klein geſtampfft/ unter ihr Futter/ und machen ihr Geträncke ebenfalls mit Kleyen und etwas Saltz/ oder mit Lein-Kuchen an. Im Früh-Jahr/ da ſie wieder an die Acker-Arbeit müſſen/ beſſert man ihnen das Futter/ und giebt ihnen/ nebſt dem gewöhnlichen noch allerley Affter- oder geringes Geträyde von Korn/ Weitzen/ Gerſte/ Haber und Wicken/ auch Kleyen/ und/ wo ein Brau-Weſen iſt/ Träber: das geringe Geträyde muß vorhero in der Mühle geſchroten ſeyn/ dann es geſchiehet

gar offt / daß ſie ſich / wo ſie die Körner gantz in denen Hülſen bekommen / verfangen / und wohl gar darüber crepiren müſſen. Daher auch ein Hauß-Vatter / wann dergleichen etwan ohngefehr geſchehen wäre / ſie nicht zur Träncke laſſen darff / ſondern er muß ſie hin und wieder auf und ab treiben laſſen / damit ſie es / theils beſſer verdauen theils aber durch unzeitiges Sauffen / ſich keine Blähungen im Magen verurſachen mögen. Gehen ſie müßig / und haben keine Arbeit / ſo kan man ſie dieſelbe Zeit über / im Sommer und Herbſt auf der Weide erhalten / und giebt man ihnen alsdann zu Hauſe gemeiniglich eine gute Bürd friſches und abgetrocknetes Feld-Gras / oder halb altes Stroh / und halb altes Heu unter einander vor / dann das neue Heu / Stroh / und Getrände / ſoll man noch nicht angreiffen / dieweil es noch nicht abgelegen und abgekühlet / und alſo ungeſund iſt. Oder man legt ihnen auch das geſtreiffte Laub von Eſchen- Bircken- Eichen- Weiden- Ulmen- und Pappel-Bäumen vor / als durch welche Veränderung ihres Futters ihnen ein angenehmer Gefallen geſchiehet / ja bey vielen ſchlägt es faſt mehr / als Haber-Stroh an. Sonſten bleibt dieſes eine allgemeine Regel: Man mache die Zug-Ochſen weder zu fett noch zu mager; dann ein gar zu fetter Ochs / wann er ſich in der Arbeit zu ſehr erhitzet / kan leichtlich / von wegen der übrigen zerſchmeltzten Feiſte / die ſich über den gantzen Leib ergeüſt / zu Schanden gehen / und ein gar zu magerer taugt nur dahin / wo alle Arbeit meiſtens ſchon zu Ende iſt. Wenig Futter / und offt / ſchläget ihnen viel beſſer zu / ſie

freſſen

freſſen auch alles ſauberer auf/ als wann man ihnen viel auf einmal vorlegt/ da ſie viel verwüſten/ auf die Erd werffen/ und mit den Füſſen zertretten. Wann ſie nun höchſtens fünffzehen Jahr/ wiewohl die zwölff- jährigen am beſten zu Leibe zubringen/ werden ſie zur Maſt aufgeſtellet/ und gut gepfleget/ wie bey Worte Ochſe weiter nachzuleſen.

Zug-Vieh/ darunter werden Pferde und Ochſen verſtanden. Wer ſich Zug-Vieh anſchaffen will/ es ſeyn Pferde oder Ochſen/ der ſehe ſich um/ was Gutes und Taugliches zu finden; das allzu groſſe Vieh iſt nicht allzeit das dauerhafftigſte zur Arbeit/ ſondern öffters faul und träg/ da hingegen das mittelmäßige und geſezte meiſtens hurtiger und arbeitſamer; was gar zu klein/ iſt auch zu ſtrenger Arbeit zu ſchwach; ſo ſoll es auch weder zu jung noch zu alt ſeyn; dann jenes wird leicht übertrieben/ und dieſes dauret nicht lang. Alles Zug-Vieh muß nach ſeiner Art in guter und ſauberer Stallung gehalten/ wohl gefüttert/ geträncket/ gewartet/ geſtriegelt/ gewiſchet/ und alles zu rechter und ordentlicher Zeit verſehen/ nicht mit unnöthigen Poltern/ Schlägen und Stoſſen/ ſondern mit Sanfftmuth und Gelindigkeit tractiret/ und in Regen und Schnee-Wetter/ bey groſſer Kälte und Hitze/ Sturm-Winden und Ungewitter/ ſo viel möglich/ verſchonet werden.

Zulage/ heiſt das Stück geringen Fleiſches/ ſo die Fleiſcher an einigen Orten/ aus böſer Gewohnheit/ zu einem guten Stücke legen/ und alſo das verlangte Gewicht damit ergänzen/ folglich/ gleich dem guten/ ſich bezahlen laſſen. In guten Policey-

Ordnungen iſt die Zulage/ wo nicht gantz verboten/ doch in gewiſſe Schrancken geſetzet.

Zulaſſen/Beyblaſſen/heiſſet das Vieh bey einer Haußhaltung unter einander zur Fortpflantzung belegen / oder ſich beſpringen laſſen. Wann ſolches bey einer jegen Art Viehes vorzunehmen/ davon iſt an behörigen Orten meldung geſchehen.

Zunder/wird diejenige Materie genennet/ welche von einem darauf fallenden Funcken ſich ſogleich anzünden läſſet. Der gemeinſte wird aus Leinwand bereitet / die man über ein Liecht anzündet / und von einer ſchnellen Flamme gantz überlauffen läſſet/ hierauf aber behände/ehe ſie zu ſehr verglimmet/über einen Hauffen drücket/ und ausdämpffet; hiernächſt iſt der ſo genannte Feuer-Schwamm ebenfals eine gute Art des Zunders / wann er gehörig zubereitet worden; ſo ſoll auch die Wolle von der Huflattich-Wurtzel einen vortreflichen Zunder abgeben/u.a.m.

Zunge/iſt das fleiſchichte Theil/ ſo den Thieren im Munde liegt. Die Zungen haben durchgehends ein ſchwammiges Weſen / geben daher keine kräfftige Nahrung / doch ſind die Ochſen- Kalbs- und Hämmel-Zungen von lieblichen Geſchmack / zart und wohl zu verdauen; die von Schweinen/ Hirſchen/ und andern Thieren/ ſind geringer. Ihr Fleiſch iſt nicht einerley/ und das an der Wurtzel bis zur mitte zahrter/ das nach der Spitze derber und härter: Die Zungen werden auf Weſtphäliſche Art alſo geräuchert: Man nimmt gantz friſche Zungen/ ſchneidet die Wurtzel und das Aedrige davon weg/ legts in eine Mulde/ daß das obere ſcharffe Theil der Zunge unter ſich komme/ nimmt zwey Hände voll

Saltz

Saltz auf eine Zunge/ ſchwinget ſie ein zeitlang in der Mulde/ damit ſich das Saltz wohl hinein ziehe/ läſſet ſie alſo über Nacht in einer Stube ſtehen/ ſprenget ſie hernach mit Eßig ein/und läſſet ſie wieder drey oder vier Tage an einem kühlen Ort ſtehen/ leget ſie in ein Faß/ und geſottene rothe Rüben/ auf eine zunge drey oder vier Scheiben dazu/ ſtreuet noch mehr Saltz darauf/ gießt auf jegliche zunge ein halb Nöſſel Wein/ ein Nöſſel Waſſer/ und ein Nöſſel Eßig gerechet/ ſamt der vorigen Saltz-Lacke drüber her/ beſchweret ſie mit einem Stein/und läſt es alſo in die Wochen ſtehen/ hernach hängt man ſie in die Feuermäuer/ macht anfänglich einen Rauch etliche Tage von Krannewet- oder Wachholderbeer-Stauden/ nach dieſem aber von Eichen- oder Büchen-Holtz/ und läſſet ſie alſo drey Wochen hängen. Man pflegt auch die zungen/ ohne daß ſie genetzet werden/ ſo ſtarck/ als es möglich iſt/ zu zu ziehen und zu dehnen/auch ſolches/ wann ſie ſchon mit Saltz eingerieben ſind/zu wiederholen/ und darzwiſchen bisweilen um den Tiſch zu ſchlagen. Die friſchen zungen werden entweder gefüllt/ oder geſpickt mit Citronen/ mit groſſen Roſinen/ mit Capern braun oder weiß/ mit einer guten Soſe/ mit Sauer-Ampffer/ oder Peterſilien-Wurtzeln/ Paſtinack/ Meer-Rettig/ braunen Rüben und Stock-Schwämmen/ mit Sellerie/oder einer Senff-Brühe/ zugerichtet/ oder gebratten; oder eine Grillade davon gemacht/ die geräucherten aber/ wann ſie abgekocht/ pflegt man nur trocken mit Senff zu genieſſen/ oder ſie werden mit Braun-Kohl zubereitet. Die Karpffen-zungen werden vor das niedlichſte

Biß-

Bißlein am Karpffen gehalten/ und damit/ vor verſchwenderiſche Schlecker-Mäuler/ gantze Paſteten/ entweder allein/ oder auch mit Zungen von Bley-Fiſch/ Barmen und Braſſen/ oder mit Hahnen-Kämmen/ und andern dergleichen Schleckereyen/ anfüllt.

Zunge/ heiſſet auch das ſchmale Stückgen Eichen Holtz/ ſo forne an dem Pflug-Stöckgen feſt gemacht/ und mit einem Loche verſehen iſt/ damit die Pflug-Wage daran gehänget werden könne.

Zunge/ nennet man auch den Unterſcheid zwiſchen zweyen Röhren eines Schorſteins. Sie wird mit einem auf die Kante geſetzten Mauer-Stein aufgeführet/ und wo ſie nicht biß zu oberſt hinaus reichet: pflegen die Schorſteine gerne in die Zimmer zu rauchen.

Zunge/ wird auf dem Waag-Balcken der aufrechte Stifft genennet/ der zwiſchen dem Kloben ſpielet/ und/ durch ſein Neigen auf eine andere Seite den Ausſchlag/ wann er aber gerad mitten inne ſtehet/ die Gleichheit des Gewichts in beyden Schaalen/ anzeiget.

Zunge löſen/ geſchicht vornemlich bey einigen Kindern/ bey denen das Zungenband ſo ſehr kurtz iſt/ daß ſie weder die Brüſte recht ſaugen/ noch wann ſie älter werden/ deutlich reden können/ wo nicht dieſem Ubel/ durch die Hand des Chirurgi, Hülffe geſchicht Es iſt aber dannoch dafür zu halten/ daß man nicht unbeſonnen (wie gemeiniglich zu geſchehen pfleget) allhier zu verfahren habe/ indem dieſer zufall nicht ſo ſehr gemein iſt/ wie zwar der gemeine Mann dafür hält/ welcher offt unbedächtig verlanget/ ein

ſehr

ſehr wohl-geſtalltes natürliches Zungen-Band zu zerſchneiden.

Zungen-Blat/ iſt ein Gewächs/ ſo über Winter dauret/ und in den Gärten zur Zierde geheget wird. Es trägt eine rothe Frucht an einem Stiel/ gleich den Kirſchen.

Zungen-Fiſch/ iſt ein See-Fiſch/ der von der Geſtalt und Gleichheit einer Zunge/ oder einer Fuß-Sole/ den Namen bekommen. Er iſt länglich/platt/ dunckelgrau auf dem Rücken/ und weiß auf dem Bauch/ wie die Flindern oder Platt-Fiſche/ mit einem geſchobenen Maul ohne Zähne/ von unterſchiedlicher Gröſſe. Ihr Aufenthalt iſt das Meer/ ſie treten aber bißweilen in die Flüſſe. Ihr Fleiſch iſt geſünder/ nahrhaffter/ und lieblicher als der Schollen. Sie werden trocken abgeſotten/ und entweder mit etwas Mehl beſtreuet/ in Butter gebacken/ oder mit einer Citronen- oder ſauren Zwiebel-Brühe begoſſen; oder wann ſie gebacken/ die Gräten daraus gethan/ das Fleiſch auf einer Glut-Pfanne in Waſſer/ mit etwas Saltz/ nochmals gelinde aufgekocht/ und mit Citronen- Pomerantzen- oder Weinbeer-Safft beſprenget. Sie kommen ſelten friſch zu uns/ wohl aber gedörret/ da ſie dann gleich den Schollen zugerichtet werden.

Zungen-Kranckheiten der Pferde/ſind unterſchiedlich: Erſtlich iſt die **Lähmung**/oder Paralyſis, eine von den vornehmſten/ von welcher die gantze Zunge gelähmet/ und aller Bewegung und Empfindlichkeit beraubet wird. Sie entſtehet aus einer kalten/ zähen Feuchtigkeit/ welche von dem

Hirn-

Hirn herab in die Mäuſſe und Nerven der Zunge fällt / wodurch dann die Mearus oder Gänge / dadurch die ſinnlichen Geiſter ihren Zugang zu der Zungen haben/ gehemmet werden. Die erſte Hülffe iſt/ daß man das Hirn purgire/ die Zunge aber unterdeſſen Abwechslungs-weiſe mit nachfolgendem offt waſche und reibe: Nimm Bertram ein Loth/ Roſen zwey Loth/ Jngwer ein Loth/ ſiede es zuſammen in Eßig/ und waſche die Zunge offt damit/ hernach nimm zwey Loth Pfeffer/ und ein halb Quintlein Bibergeil/ miſche es unter einander/ und reib die Zunge offt damit; oder koche ſechs Loth Tauſendgülden-Kraut in einer Kanne Wein/ und waſche die Zunge zum öfftern damit / ſodann miſche ſechs Loth Honig/ und drey Loth Saltz unter einander / und reibe dem Pferde die Zunge damit. Wann es dann die Zunge wieder anfängt zu regen/ ſo nehe ein Loth Bertram/ ein Quint Bibergeil/ und ein Loth Läuſe Kraut in ein Säcklein/ und binde es dem Pferde auf das Gebiß/ damit es daran käue/ oder thue es in ein mit Löchlein auſſenwärts darzu gemachtes hohles Gebiß hinein. Etliche Pferde bekommen/ wegen einer kalten Feuchtigkeit / weiſſe Flecken auf der Zunge/ welche eine Fäulung verurſachen/ und ſo man es verwahrloſet/ und nicht achtet/ ſo wird die gantze Zunge damit inficiret und angeſteckt. Einem ſolchen Pferde muß man alle Tage etliche mal die zungeerſtlich mit einem rauhen Tuche/und hernach mit unter einander gemiſchtem Oel und Pfeffer wohl reiben laſſen / letztlich mit Honig-Waſſer wohl abwaſchen / das Weiſſe mit einem Meſſerlein fleißig abſchaben; und dann von einem

Loth

Loth Oliven-Safft/ und vier Loth Roſen-Honig/ ein Sälblein machen/ und die Zunge mit ſchmieren. Oder nimm Safft von Oliven drey Loth/ Eßig zwölff Loth/ Saltz drey Loth/ miſche es unter einander/ und wann du die abgeſchabene Zunge damit wohl gewaſchen/ ſo reibe es mit nachfolgender Mixtur: Nimm Ruß zwey Löffel voll/ Saltz einen Löffel voll/ und drey Knoblauchs Häupter/ wohl unter einander geſtoſſen. Für allen aber ſoll man dem Pferde eine Blut-Reinigung geben: Darzu nimm Hepar Antimonii ein Quint/ Scorzonera-Waſſer ſechszehen Loth/ miſche es unter einander zu einem Einguß. Iſt die Zunge ſehr aufgelauffen/ ſo ſoll man dem Pferd auf beyden Seiten des Haupts eine Ader öffnen/ wie auch unter der Zunge/ die Zunge aber darneben offt mit nachfolgendem reiben: Nimm Pfeffer zwey Loth/ Bertram und Ingwer jedes ein Loth/ unter einander gemiſcht. Hat ein Pferd ein Geſchwüre auf der zunge/ dem ſoll man die beyden Haupt-oder Hals-Adern laſſen/ hernach anderthalb Qvint Hepatis Antimonii, und ein Scrupel Saffran unter ein halbes Maaß Wein miſchen/ ſolches über Nacht darinnen liegen laſſen/ und dem Pferd unter einander friſch eingieſſen/ auch mit dieſer Purgation etlichemal fortfahren; die Zunge aber mit nachfolgendem offt ſchmieren: Nimm Iri Macedonica ſechs Loth/ Eßig ein Viertel Pfund/ Roſen-Honig eben ſo viel/ miſche es wohl unter einander. Wann die zunge Schrunden oder Wunden bekömmt und aufreißt/ ſoll man dieſelbe erſtlich mit warmen Wein wohl waſchen/ hernach Gall-Aepffel ein Loth/ Granat-Aepffel-Schalen zwey Loth/

Pome-

Pomerantzen-Schalen drey Loth / zu einem ſubtilen Pulver machen / und ſolches darauf ſtreuen / als welches ſauber und geſchwind zuheilet. Man kan auch acht Loth gemeines oder Roſen-Honig nehmen / und mit zehen Loth geſaltzen Schweins-Marck / oder / in deſſen Ermangelung / Schweinen-Schmaltz / zu einer Salbe vermiſchen / und die Wunden damit ſchmieren. Wann die Zunge halb abgebiſſen oder zerriſſen wäre / muß man wohl conſideriren / wie / und wo der Schade iſt / dann im Fall ſolcher vornen an der Zunge wäre / und gar viel von der Zunge herunter hienge / ſo nicht mehr zu hefften / dieſelbe ſoll man vollends abſchneiden / und offt mit nachfolgender Salbe ſchmieren: Nimm Roſen-Honig ein Viertel Pfund / Pomerantzen-Schalen / Granat-Aepffel-Schalen / und Schwartz-Wurtz / jedes zwey Loth / laſſe es zuſamen einen Wall auffſieden / und ſchmiere die Zunge damit; deßgleichen / ſo man die Zunge hefften wolte / ſoll man dieſe Salbe auch brauchen / und rothen und weiſſen Bolus / eines jeden zwey Quint / und Teufels-Dreck ein halb Quint / täglich dem Pferd auf einmal unter dem Futter zu freſſen geben. Es ſoll aber das Futter ſo lang / biß das Pferd geheilet iſt / geſchroten / und mit Lerchen-Schwamm und rothen Kichern vermengt; der Tranck hingegen laulicht / und mit ſchönen Mehl / Honig-Waſſer / und etwas Salpeter vermiſcht ſeyn.

Zuſäen / heiſſet mit der völligen Winter- oder Sommer-Saat fertig werden. Alſo iſt: **Er hat noch nicht zugeſäet** / ſo viel geſagt / als: Er hat ſeinen Saamen noch nicht völlig gehöriger maſſen in die Erde gebracht.

Zuſtel-

Zuſtellen/ heiſt bey den Jägern ſo viel als wann man einen Ort übergetrieben/ daß man denſelben hernach verſtelle/ daß das Wildpret an den Ort nicht wieder zurücke komme.

Zuwachs/heiſſet alles dasjenige/ was ein Land-mann/ durch GOttes Gnade/ auf ſeinen Feld-Gütern/ an Geträyde/Heu/Wein und andern/ erbauet. Uberhaupt hat man hievon die unumſtoßliche Regel: Der zuwachs folgt ſeiner Haupt-Sache; wer demnach Herr von der Haupt-Sache iſt/dem wachſen auch alle zugehörungen/ Früchte und Nutzungen der Sache ſelbſten zu. Die Früchte nun/ ſo man unter dieſen zubehörungen begreiffet/ ſind entweder ſolche/ die ſchlechterdings/ durch die bloſſen Kräffte der Natur/ hervor gebracht werden; z. E. die Vermehrung der wilden und zahmen Thiere/ die Holtzungen/ und ſo genannten Gehaue/ ꝛc. Oder wo man zugleich Fleiß und Arbeit anwendet/ daß endlich ein und der andere Nutzen aus der Sache erwachſe/ wie etwa bey dem Acker-Bau/ u. a. m.

Zügel/ ſind zwey lange Riemen von Leder/ die an den zaum angemacht/ und von der lincken Fauſt des Reuters geführet werden/das Pferd im Gehorſam zu halten. Sie müſſen dergeſtalt gefaſſet werden/ daß der Gold-Finger/ oder der vierte von Daumen anzurechnen/zwiſchen beyden zügeln/ der Daumen aber über ſich ſtehend auf demſelben liege und der kleine/oder der Ohren-Finger/unter ſich die zügel über ſich herab hangen habe. Oder man ſchiebt die beyden lezten Finger der Hand/zwiſchen denen zügeln durch/ und ſchließt die Hand/ wie bey der vorigen Weiſe zu. Es gehöret aber dieſe leztere

Art nur für die Neulinge/ die erſt zu reiten anfangen/ und noch eine ſchwere ſtarre Fauſt haben. Beym Auffſitzen ſollen die Zügel nicht zu lang gefaſſet werden/ damit ſie das Pferd nicht fortgehen laſſen/ auch nicht zu kurtz/ weil ſie ſonſt dem Pferd zum zurückweichen oder Auflehnen Urſach geben.

Zwang bey den Pferden iſt eine ſtetige Begierde und Nöthigung zum Pferchen/ die aber vergebens iſt; dann entweder nur ein wenig Schleim oder Eiter/ nebſt ein wenig Geblüthe/ mit ſchmertzlichen Beiſſen ausgedrucket wird. Er kommt entweder vom geſaltzenen Phlegmate, von Geſchwüren des Coli, oder Grimm-Darms/ und anderer Därmer/ oder von der Ruhr her. Deß Phlegmatis zeichen ſind der Schleim/ der andern aber das eiterige Geblüte. Kommt das Ubel aus dem *geſaltzenen* Phlegmate, ſo gib ihm nachfolgendes Clyſtier: Nimm Pappeln/ Bingel-Kraut/ Mangolt/ Maur-Raute/ jedes eine Hand voll/ Lerchen-Schwamm ein halb Loth/ ſiede es wohl in einer Fleiſch-Brühe/ nimm der Brühe anderthalb Maaß/ Baum-Oel ein Viertel Pfund/ Camillen-Oel zwey Loth/ Honig ſechs Loth/ neun Eyer-Dotter/ und ein halb Hand voll Saltz/ unter einander gemiſcht/ und zum öftern laulicht applicirt. Hierauf miſche Pfeffer-Körner ein halb Loth/ Peterſilien eine Hand voll/ Acker-Müntze eine Hand voll/ Gamanderlein eine Hand voll/ Kümmel drey Loth/ Eppich zwey Loth/ und Myrrhen ein Loth/ unter einander/ und gieß es dem Roß in anderthalb Nöſſel Wein ein. Man ſoll auch dem Pferd auf dem Rücken/ und hinter das Geſchrot/ Säcklein von Kleyen warm überlegen.

legen. Wann aber die eyterige Materie mit Blut erſcheinet/ ſo brauche obgedachtes lindes Clyſtier/ dämpffe das Pferd wohl/ mit einem Topff kochenden Waſſer/ worinnen Camillen/ Wermuth/ und Gundel-Reben geſotten worden/ das Pferd muß aber zugedeckt ſeyn; hernach trockne es fleißig ab/ und ſchmire den Ort hinter dem Geſchröte/ wohl mit Baum-Oel und Lor-Oel unter einander gemiſcht. Das damit behaffte Pferd ſoll in einem mittelmäßigen/ warmen/ trockenen/ und von allen Winden befreyten Stall ſtehen/ mit einer guten Streu verſehen/ und warm zugedeckt ſeyn. Zum Futter ſoll man ihm geben/ Kleyen/ mit Honig-Waſſer angefeuchtet/ Speltz/ Habern/ geröſtete Gerſte/ mit Eßig beſprenget/ oder Gerſte in Wegerich-Waſſer genetzt/ Gerſten oder Roggen-Spreuer mit Eßig genetzt/ und mit ein wenig Sumach vermiſcht/ Linſen-Mehl/ oder Kleyen/ mit Hirs-Mehl vermiſcht; man kan ihm auch gebrannt Hirſch-Horn unter das Futter mengen/ oder dürres Erlen-Laub/ Brombeer-Stauden-Blätter/ oder Granat-Aepffel-Schalen auf dem Futter zereiben. Der Tranck ſoll ſeyn/ Regen- oder Fließ-Waſſer/ mit Gerſten-Hirſen-Caſtanien oder Reis-Mehl angerühret.

Zwang/ iſt ein Zeichen/ dadurch der Hirſch in der Fährte von einem Thier unterſchieden werden kan; der Hirſch thut ſolches/ wann er fort ſchreitet/ da er die Schalen forne zuſammen zwinget/ und die Erde damit heraus hebet.

Zwang/ Back-Ofen/ oder Zwang-Ofen/ heiſſet ein Back-Offen/ darinnen alle von der Ge-

 meine

meine backen / und davor ein Gewiſſes abgeben müſſen. Dergleichen werden hin- und wieder auf denen Dörffern gefunden.

Zwang-Geſinde/ an vielen Orten auf dem Lande iſt eingeführet / daß derer unterthanen Kinder/ welche ſich auſſer ihrer Eldern Häuſer begeben/ und vermiethen wollen/ ihrer Herrſchafft / gegen ein geringeres Lohn / als fremden Geſinde gereichet wird/ zu Zwange dienen müſſen / und dieſe werden zum Unterſchied des andern Geſindes/ Zwang-Geſinde genennet.

Zwang-Treiben / heiſſet bey der Jägerey/ wann bey einem angeſtellten Haupt-Jagen das vorhandene Wildpret/ nach dem erſtern Treiben enger/ und alſo in den Abjagungs-Flügel eingeſtellet wird.

Zwerg/ dieſer Zuname wird im Garten-Bau verſchiedenen Gewächſen gegeben / die in ihrer Art niedriger/ als die andern / wachſen / als da ſind / Zwerg-Pomerantzen / Zwerg-Ringel-Blumen / Zwerg-Weiden / und gergleichen.

Zwerg-Baum/ iſt ein Baum / der durch beſondere Pfropff- und Wartung alſo gezogen / daß er keinen Stamm in die Höhe treibe/ ſondern bald über der Wurtzel ſich in Zweige ausbreite / zu einem Buſch erwachſe/ und nichts deſto weniger viel/ und gute Früchte bekomme. Ihre Kugelförmige Geſtalt wird durch die Scheere unterhalten. Mit dem Schnitt müſſen ſie gleich denen / ſo an Geländern ſtehen / gewartet / und durchgehends ihnen nicht viel Holtz gelaſſen / ſonderlich aber das aus der Mitten fleißig abgenommen

wer-

werden. Die Apffel- und Birn-Bäume gerathen auf dieſe Weiſe am beſten/ und nächſt ihnen die Kirſch-Bäume; die andern aber wollens nicht wohl thun.

Zwetſchken/ ſiehe Pflaumen.

Zweyfalter/ ſiehe Molcken-Dieb.

Zweymähdig/ oder Zweymättig/ werden diejenigen Wieſen genennet welche des Jahrs zweymal gehauen/ oder gemähet werden können/ nemlich/ um Johannis das Gras/ ſo zu Heu gemachet wird/ und um Michaelis das Grummet.

Zwieback/ eine Art doppelt gebackenen Brods/ ſo härtlich und ausgedrocknet/ und von guten Geſchmack iſt/ läßt ſich in der Küche zuweilen brauchen/ dann eines theils pflegt man Zwiback/ ſtatt der Semmel/ in friſche Milch/ oder andere kalte Schalen zu brocken/ andern theils aber/ ſezt man ſolche Pläzgen/ in Wein geweichet/ und mit Zucker und Zimmet beſtreuet/ als ein Triſenet/ ſtatt des Salates/ mit zu dem Gebratenen auf. Der grobe Zwieback dienet zum Vorrath auf die Schiffe/ vor das Kriegs- und Boots-Volck/ und wird/ wann er auf weiten Reiſen mit fort ſoll/ mehr dann zweymal gebacken/ damit er daure.

Zwiebel/ iſt ein Garten-Gewächs/ deſſen Wurzel knollig/ und wie aus Schalen über einander zuſammen gelegt/ die Blätter hohl/ zart/ lang und ſpizig/ eines ſcharffen Geruchs und Geſchmacks. Wachſen gern in ſchwartzen/ fetten/ feuchten Erdreich/ ſonderlich in Erde aus einem moraſtigen Ort oder Teich/ welche ein Jahr gelegen. Sie werden in Sommer und Winter-

Zwiebeln eingetheilet. Der Saame wird gar früh/ und im Frühling am allerersten geſäet/ weil er die Kälte ausdauren kan/ nemlich zu Ende des Februarii / an einem lufftigen und Sonnenreichen Ort: man kan Sallat und Wurtzel-Arten drunter mengen / welches den Zwiebeln nicht hinderlich iſt. Man kan ſie auch an einen warmen trockenen Ort noch vor den Winter ſäen/ etwa um Michaelis/ oder Galli / ſo gerathen ſie offt gar wohl/ daß man Frühe-Zwiebeln davon haben kan. Man muß den Saamen nicht zu dicke ſäen/ und ſich auf friſchen befleißigen/ dann der über zwey Jahr alt/ taugt nicht mehr. Nach den Hunds-Tagen/ oder zu Jacobi/ pflegen ſie zeitig zu werden/ ſodann muß man ſie/ wann das Erdreich trocken / fein ausnehmen/ und austrocknen laſſen/ auch an einander legen; wann es frieren will/ ſie vor den Froſt anderweit verwahren. Die jungen / oder kleinen Zwiebeln müſſen außgeſucht werden/ die man hernach im Frühling pflantzen kan / wann man den Zwiebel-Saamen ausſäet. Weil ſich die Steck-Zwiebeln nicht ſo lange/ als die geſäeten/ behalten können/ ſo muß man ſolche erſt verbrauchen/ und keine davon zu Saamen aufheben/ dann ſie bleiben nicht gut. Die Zwiebeln ſind nicht eine eigentliche Speiſe/ ſondern mehr eine Würtze/ und werden insgemein beſchuldiget/ daß ſie wenig / und böſe Nahrung geben/ das Geblüt verderben/ den Magen und das Geſichte ſchwächen / Blähungen verurſachen / u. d. g. Nichts deſto weniger werden ſie dannoch nicht nur in unſern Küchen täglich gebraucht / ſondern auch von vielen Völckern / wie die Pohlen / Litthauen / Rußland/ ꝛc. begierig genoſſen.

Zwie-

Zwiebel-Gewächs Kiele/Kielwerck/heiſſen diejenigen Blumen-Gewächſe/ ſo aus einer/ denen bekandten Küchen-Zwiebeln/ gleichenden Wurzel entſprieſſen: Als da ſind/ Tulipanen/ Käyſer-Cronen/ Lilien/ Türckiſche Bunde/ Narciſſen/ Tuperoſen/ Hyacinthen/ Fritillarien/ und viel andere mehr. Alle Blumen Zwiebeln erfordern durchgehends ein luckeres/ nicht zu ſandiges/ auch nicht leimiges/ ſondern trächtiges Erdreich/ ohne Miſt/ er wäre dann gantz kurtz und verfault. Sie werden entweder durch den Saamen/ oder durch die Kiele vermehret. Die erſte Weiſe gehet ſehr langſam/ aber die daraus erzielte Blumen ſpielen ſchöner in Farben. Die zweyte Weiſe giebt geſchwinder Blumen/ und geſchiehet durch Abnehmen/ und wieder Verpflantzen der jungen Setzlinge/ ſo ſich an den alten Kielen anſetzen. Die ſchuppichten Zwiebeln/ dergleichen die weiſſen Lilien/ Türckiſche Bunde/ und andere haben/ weil ſie nicht leichtlich eine junge Brut zuſetzen/ werden nur/ wie ſie ſich ſelbſt theilen/ von einander geriſſen/ doch daß bey jedem/ was abgeriſſen wird/ oben auf/ die von Blätlein zuſammen geſetzte Spitze oder Keime/ daraus der Stengel wächſet/ gantz verbleibe. Die gemeinen Zwiebel-Gewächſe werden im andern nnd dritten Jahr/ was aber edle ſchöne Blumen ſind/ alljährlich ausgenommen/ ſo bald im Sommer das Gras oder Kraut davon gelb worden/ und ſich der Safft in den Kiel gezogen hat/ welches meinſtens um Jacobi theils früher/ theils ſpäter/ nachdem die Jahrs-Witterung iſt/ zu geſchehen pfleget. Die ausgenommene Zwiebeln werden auf einen ſaubern Bo-

den/ oder in ein Gemach/ auf Tiſche oder gelegte Breter/ ſäuberlich und dünn aus einander gebreitet; wann ſie alſo acht Tag gelegen/ und wohl trocken worden/ alsdann wird aller Koth/ nebſt denen unſaubern Schalen und Wurtzeln/ hinweg genommen/ und die jungen Setzlinge von den alten ſubtil abgelöſet und abgeſondert. Wann etwa ein edler Kiel/ aus verſehen/ mit dem Eiſen wäre verletzet worden/ ſoll man alſobald gebrannten und klein zerſtoſſenen Leimen auf den beſchädigten Ort ſtreuen/ auch muß man/ bey und nach der Ausnahm/ die Erde fleißig durchſuchen/ ja/ ſolche wohl gar reutern oder ſieben laſſen/ damit von den edlen Kielen nichts zurück bleibe. Die gar kleine Brut muß man von der Mutter nicht abſondern/ ſondern wieder darmit einlegen/ und bis aufs nächſt folgende Jahr ſich ergröſſern laſſen. Wann ein Kiel/ von dem man/ ſeiner Rarität wegen/ gern eine Art hätte/ gar nicht zuſetzen will/ſoll man denſelben/ wann er verpflantzet wird/ unten an ein paar Orten ſubtil aufritzen/ welchenfalls er das nächſte Jahr gewiß Beyſätze bekommen ſoll. Was man von Kielwerck oder Zwiebel-Gewächſen über Land ſchicken will/ das ſoll man erſtlich in Moos/ darnach in Pappier/ worauf der Name des Gewächſes notiret/ einwickeln/ in eine Kiſte einmachen/ und mit Wachs-Tuch vor der Näſſe wohl verwahren. Anemonen und Ranunculen kan man in Baum-Wolle/ was aber Wurtzeln ſind/ in Moos mit Honig befeuchtet/ einmachen/ bleiben ſie aber nur einige Tage unter Wegens/ ſo iſt ein feuchter Moos ſchon gut genug. Das kleine Zwiebel Werck/ als Jonqvillen/ Fritillarien/ und der-

dergleichen/ mag man/ wann ſie abgetrocknet ſind/ in ein Pappier einwickeln/ und in Schachteln verwahren.

Zwilling iſt ein aus flächſenen Garn doppelt und erhaben/ überſchlagenes weiß verfertigtes Gewebe/ aus allerhand Muſtern beſtehend/ woraus das Beth-Geräthe/ Tiſch-Zeug/ und ſo ferner/ gemacht werden. Iſt von allerhand Güte und Sorten.

Zwirn iſt ein von Flachs geſponnener/und ſtarck gedreheter/ doppelter Faden/ in Strehne und Gebünde geſchlagen/ entweder an dem Spinnrad/ oder an der Spindel gedrehet; iſt weiß oder farbicht/ klar/ oder grob/ oder mittel/ groſſer oder kurtzer Weiſſe/ der Cloſter- und Holländiſche Zwirn iſt der beſte; wird zu nehen und kleppeln gebraucht. Offene Seide wird gezwirnt/ wann der Gold- und Silber-Lahn ſoll darüber geſponnen und geſchlagen werden.

Zwirnen heiſſet/ zwey oder mehr Fäden in einen zuſammen drehen. Solches geſchiehet entweder mit dem Spinnrad/ oder an der Spindel. Wann man an dem Spinnrad zwirnen will/ leget man zwey Knäule Garn in ein Becken/ worein zuvor ein wenig Waſſer gegoſſen worden/ faſſet die beyden Enden von denen zweyen Knäulein zuſammen/ und bindet ſie an die Spule/ drehet ſodann das Rad/ jedoch alſo herum/ daß das Rad von der rechten gegen die lincke Hand herum lauffe/ und ſpinnet es hinein/ ſo werden ſich dieſe beyde Trümmer ſehr dicht zuſammen drehen/und einen feinen Zwirn machen/ welcher um ſo viel klärer wird/ je zärter das

Garn

Garn geweſen. Will man aber an der Spindel zwirnen / ſo wird zu oberſt in der Stube eine Schraube mit einem Ring eingeſchraubet / die beyden Enden von denen im Waſſer liegenden Knäulein dadurch gezogen / an der Spindel angebunden / ein wenig aufgedrehet / und eine Schlinge daran gemachet / nachgehends mit der lincken Hand das Garn gefaſſet / mit der rechten aber die Spindel von der Seite hinweg geſchnellet / und mit der lincken das Garn / ſo viel möglich / in der Höhe gehalten / daß die Spindel ſich gantz frey drehe; wann ſie nun faſt ausgelauffen / ſchlinget man das Garn um die lincke Hand / ergreiffet mit der rechten die Spindel / eröffnet die Schlinge / und drehet den zuſammgelauffenen Faden oder Zwirn auf die Spindel / machet von neuen eine Schlinge / ſchnellet die Spindel wieder von ſich / und machet es ferner / wie zuvor / ſo lang / biß das Garn alles gezwirnet worden.

Zwölff-Nächte / ſiehe Nächte.

E N D E.

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Vollständiges und sehr Nutzbares Haußhaltungs-Lexicon Worinnen Alle die beym Feld- Acker- Garten- und Wein-Bau ... vorkommende Sachen ... nicht nur gründlich und deutlich beschrieben, Sondern auch Derer Thiere und Krä uter Eigenschafft, ... untersuchet werden; Daß man solches sowohl in der Stadt, als auf dem Lande bey allen grossen und kleinen Haußhaltungen nü
Bd.: 2

Bamberg (1752)

Oecon. 814 g-2
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10295743-0
VD18 90390180